

Quercus ilex L., 1753 (Chêne vert)

Identifiants : 26595/queile

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 20/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fagidées ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Fagaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Fagaceae ;
- Genre : Quercus ;

- Synonymes : *Quercus ballota* Desf. 1797 [subsp. *rotundifolia*], *Quercus ilex* subsp. *ballota* (Desf.) Samp. 1909 [subsp. *rotundifolia*], *Quercus rotundifolia* Lam. 1785 [subsp. *rotundifolia*] ;

- Synonymes français : yeuse, chêne faux houx ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : evergreen oak, holly oak, holm oak , seiy?-hiiragi-gashi (jp romaji), encina (es), encina [subsp. *rotundifolia*] (es), stenek (sv) ;



- Note comestibilité : *****

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : graines, noix^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} culinaire(s) :

-les glands peuvent être grillés et consommés ou séchés et broyés en farine pour la cuisson ;

-les noix donnent une huile comestible^{{{0(+x)}}}.

Les glands peuvent être rôtis et mangés ou séchés et moulus en farine pour la cuisson. Les noix donnent une huile comestible



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Jeantosti (Jean Tosti), via wikimedia

Par Jaume Saint-Hilaire, J.H., *Traité des arbres forestiers* (1824) *Traité Arbr. Forest.*, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les noix sont vendues sur les marchés^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Nuts are sold in markets^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Il pousse dans les climats méditerranéens. Il peut tolérer des vents chargés de sel. Il peut pousser dans des sols pauvres. Dans les jardins botaniques de Melbourne. Tempéré. Jardins botaniques de Hobart. Jardins botaniques de Kyneton. Il convient aux zones de rusticité 7-11. Arboretum Tasmania^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It grows in Mediterranean climates. It can tolerate salt laden winds. It can grow in poor soils. In Melbourne Botanical Gardens. Temperate. Hobart Botanical Gardens. Kyneton Botanical Gardens. It suits hardiness zones 7-11. Arboretum Tasmania^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Albanie, Algérie, Arabie, Asie, Australie, Autriche, Algérie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Croatie, Afrique de l'Est, Europe, France, Grèce, Inde, Italie, Libye, Malte, Méditerranée, Maroc, Myanmar, Afrique du Nord, Palestine, Portugal, Roumanie, Slovénie, Espagne, Tasmanie, Tunisie, Turquie, Yougoslavie, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Albania, Algeria, Arabia, Asia, Australia, Austria, Algeria, Balkans, Bosnia, Britain, Croatia, East Africa, Europe, France, Greece, India, Italy, Libya, Malta, Mediterranean, Morocco, Myanmar, North Africa, Palestine, Portugal, Romania, Slovenia, Spain, Tasmania, Tunisia, Turkey, Yugoslavia, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 600 espèces de Quercus^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 600 Quercus species^{{{{0(+x)}}}}.

• Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Quercus_ilex ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-173162 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=30693> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 509 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 31 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 863 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 854 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 208 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 163 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1124 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 116 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 137 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, *The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an alysis of traditional knowledge*. Genetic. Resour Crop Evolution 58:991-1006 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 175 ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain*. Reader's Digest. p 109 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 545 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 148 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 244 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 36 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 117 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 70 ; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, *Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country)* Genetic Resources and Crop Evolution 59:1329-1347 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 19 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 31 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Rivera, D. et al, 2006, *Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development*, in Heinrich M, Müller WE, Galli C (eds): *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals*. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18-74 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 50 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees*. Simon & Schuster. No. 153 ; Sfikas, G., 1984, *Trees and shrubs of Greece*. Efstathiadis Group. Athens. p 152 ; Sp. pl. 2:995. 1753 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 128