

Quercus michauxii Nutt., 1818 (Chêne des marécages)

Identifiants : 26624/quemic

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- **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 prinus L. 1753 ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** swamp chestnut oak, basket oak, cow oak, rock chestnut oak ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 4-8 ;



- **Note comestibilité :** **

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

Graines - crues ou cuites ; un peu sucré selon certains rapports ; tandis qu'un autre dit qu'il contient des tanins amers ; la graine est assez grosse, jusqu'à 4 cm de long et 25 mm de large ; elle peut être séchée, moulue en poudre et utilisée comme épaississant dans les ragoûts, etc. ou mélangée avec des céréales pour faire du pain⁽⁽⁽⁵⁺⁾⁾ ; si la graine contient des tanins amers, ceux-ci peuvent être lessivés en lavant soigneusement la graine à l'eau courante bien que de nombreux minéraux soient également perdus ; la graine peut être utilisée entière ou séchée et moulue en poudre ; cela peut prendre plusieurs jours, voire plusieurs semaines pour bien lixivier les graines entières, une méthode consistait à les envelopper dans un sac en tissu et à les placer dans un ruisseau ; la lixiviation de la poudre est plus rapide ; un simple test de goût peut dire quand le tanin a été lessivé ; la méthode traditionnelle de préparation de la graine consistait à l'enterrer dans un sol marécageux pendant l'hiver ; la graine en germination a été déterrée au printemps alors qu'elle aurait perdu la majeure partie de son astringence ; la graine torréfiée est un substitut du café^{(((5K))}.

Détails :

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

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

-les glands sont doux et peuvent être consommés crus sans avoir été bouillis^{(((0+xx))}.

Les glands sont sucrés et peuvent être consommés crus sans bouillir



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

- **Note médicinale :** **
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



De gauche à droite :

Par Lounsberry, A., Rowan, E., *guide to the trees* (1900) t. 154, via plantillustrations

Par Audubon, J.J., *Birds of America* [double elephant folio edition] (1826-1838) t. 131, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les sites humides et les loams sableux bien drainés. Dans les régions du SE des États-Unis, il pousse jusqu'à 300 m d'altitude. Il convient à la zone de rusticité 6^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows in moist sites and well-drained sandy loams. It SE regions of the USA it grows up to 300 m altitude. It suits hardiness zone 6^{{{(0+x)}}}.

- **Localisation :**

Amérique du Nord, USA^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : North America, USA^{{{(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_michauxii ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-173929 ;

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

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

Glowinski, L., 1999, The Complete Book of Fruit Growing in Australia. Lothian. p 136 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 546 ; Jackes, D. A., 2007, Edible Forest Gardens ; Little, E.L., 1980, National Audubon Society Field Guide to North American Trees. Alfred A. Knopf. p 398 ; Plants For A Future

database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 68