

Quercus robur L., 1753 (Chêne pédonculé)

Identifiants : 26654/querob

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/04/2024

- **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 longaeva, Quercus pedunculata Ehrh. ;

- **Synonymes français :** chêne blanc, chêne femelle, gravelin, chêne à grappe, châgne, chêne commun, chêne ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** English oak, European oak, pedunculate oak , xia li (cn transcrit), dub ?eres?atyj (ru translittéré), pelarek (sv), skogsek (sv) ;



- **Note comestibilité :** ****

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

Fruit (glands)¹ et feuille¹ comestibles.(1*)

Détails :

Graine ? cuite : nourrissante mais indigeste. Hachée et grillée, la graine est utilisée comme substitut d'amande. Elle peut être séchée, réduite en poudre et utilisée comme épaississant dans les ragoûts, etc. ou mélangé avec des céréales pour faire du pain. 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 soit entière, soit séchée et réduite en poudre. Cela peut prendre plusieurs jours voire plusieurs semaines pour lessiver correctement les graines entières, une méthode consistait à les envelopper dans un sac en tissu et à les placer dans un ruisseau. Le lessivage de la poudre est plus rapide. Un simple test de goût peut dire quand le tannin 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 était déterrée au printemps alors qu'elle aurait perdu l'essentiel de son astringence. La graine torréfiée est un succédané du café.

Une gomme comestible est obtenue à partir de l'écorce. Un autre rapport dit qu'une manne comestible est obtenue à partir de la plante et qu'elle est utilisée à la place du beurre dans la cuisine. Ce rapport fait probablement référence à la gomme^{{{(5+)}.

Feuilles - épice^{(((dp*)(1))}.

Les glands sont torréfiés et utilisés comme substitut du café. Pour manger, ils doivent être bouillis dans l'eau ou moulus et lavés à fond pour éliminer les tanins solubles dans l'eau. Ils ont été utilisés comme aliment de famine et pour faire du pain. L'arbre est la source d'une manne comestible. Il est utilisé à la place du beurre en cuisine. Le bois est utilisé pour aromatiser les vins en barriques et les aliments sur les barbecues



(1*)il est fortement recommandé d'éliminer le maximum de tanin (substance amère) en préparant les glands de différentes manières ; exemple : ébouillanter puis éplucher les graines, les écraser puis les envelopper la bouillie/purée obtenue dans un torchon, et terminer en rinçant à l'eau de sorte que les tannins imbibent et/ou traversent le torchon.

Troubles digestifs possibles. Peut retarder l'absorption des alcaloïdes et autres médicaments alcalins.(1*)il est fortement recommandé d'éliminer le maximum de tanin (substance amère) en préparant les glands de différentes manières⁽⁽⁽¹⁾⁾ ; exemple : ébouillanter puis éplucher les graines, les écraser puis les envelopper la bouillie/purée obtenue dans un torchon, et terminer en rinçant à l'eau⁽⁽⁽¹⁾⁾ de sorte que les tannins imbibent et/ou traversent le torchon^{(((dp*))}.

Troubles digestifs possibles. Peut retarder l'absorption des alcaloïdes et autres médicaments alcalins⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾.

• Note médicinale : ***

- Usages médicinaux : Le chêne a une longue histoire d'utilisation médicinale. Elle est anti-inflammatoire, antiseptique, astringente, décongestionnante, hémostatique et tonique[4, 7, 9, 13, 21, 165]. L'écorce est la partie de la plante la plus couramment utilisée[4], bien que d'autres parties telles que les galles, les graines et les coupelles de graines soient également parfois utilisées[7]. La décoction d'écorce est utile dans le traitement de la diarrhée chronique, de la dysenterie, des fièvres intermittentes, des hémorragies etc[4]. Extérieurement, il est utilisé pour baigner les plaies, les éruptions cutanées, les pieds moites, les hémorroïdes, etc.[9]. Il est également utilisé comme douche vaginale pour les inflammations et les pertes génitales, ainsi que comme lavage pour les infections de la gorge et de la bouche[9]. L'écorce est récoltée sur des branches âgées de 5 à 12 ans et est séchée pour une utilisation ultérieure[9]. Toutes les galles produites sur l'arbre sont fortement astringentes et peuvent être utilisées dans le traitement des hémorragies, des diarrhées chroniques, dysenterie etc[4]. La plante est utilisée dans les remèdes à base de fleurs de Bach - les mots clés pour la prescrire sont « Découragement », « Désespoir, mais jamais cesser d'efforts »[209]. Un remède homéopathique est fabriqué à partir de l'écorce. Il est utilisé dans le traitement des troubles de la rate et de la vésicule biliaire[9]. Les monographies de la Commission E allemande, un guide thérapeutique de la phytothérapie, approuvent *Quercus robur* Chêne pédonculé pour la toux/bronchite, la diarrhée, l'inflammation de la bouche et du pharynx, l'inflammation de la peau (voir [302] pour les critiques de la commission E) ;

The oak tree has a long history of medicinal use. It is anti-inflammatory, antiseptic, astringent, decongestant, haemostatic and tonic[4, 7, 9, 13, 21, 165]. The bark is the part of the plant that is most commonly used[4], though other parts such as the galls, seeds and seed cups are also sometimes used[7]. A decoction of the bark is useful in the treatment of chronic diarrhoea, dysentery, intermittent fevers, haemorrhages etc[4]. Externally, it is used to bathe wounds, skin eruptions, sweaty feet, piles etc[9]. It is also used as a vaginal douche for genital inflammations and discharge, and also as a wash for throat and mouth infections[9]. The bark is harvested from branches 5 - 12 years old, and is dried for later use[9]. Any galls produced on the tree are strongly astringent and can be used in the treatment of haemorrhages, chronic diarrhoea, dysentery etc[4]. The plant is used in Bach flower remedies - the keywords for prescribing it are 'Despondency', 'Despair, but never ceasing effort'[209]. A homeopathic remedy is made from the bark. It is used in the treatment of disorders of the spleen and gall bladder[9]. The German Commission E Monographs, a therapeutic guide to herbal medicine, approve *Quercus robur* Pedunculate Oak for coughs/bronchitis, diarrhoea, inflammation of mouth and pharynx, inflammation of the skin (see [302] for critics of commission E).

- Usages médicinaux : Un paillis de feuilles repousse les limaces, les larves, etc., bien que les feuilles fraîches ne doivent pas être utilisées car elles peuvent inhiber la croissance des plantes [20, 201]. L'écorce est un ingrédient de l'activateur de compost à base de plantes « Quick Return »[32]. Il s'agit d'un mélange séché et en poudre de plusieurs herbes qui peut être ajouté à un tas de compost afin d'accélérer l'activité bactérienne et ainsi raccourcir le temps nécessaire à la fabrication du compost[K]. L'écorce est très riche en calcium[18]. Les galles de chêne sont des excroissances parfois produites en grand nombre sur l'arbre et provoquées par l'activité des larves de différents insectes. Les insectes vivent à l'intérieur de ces galles et y trouvent leur nourriture. Lorsque l'insecte se nymphose et part, la galle peut être utilisée comme une riche source de tanin, qui peut également être utilisée comme colorant[4]. Un colorant noir et une excellente encre longue durée sont fabriqués à partir des galles de chêne, mélangé avec des sels de fer [4, 7, 66]. La couleur n'est pas très résistante[4]. Lorsqu'il est mélangé avec de l'alun, le colorant est brun et avec les sels d'étain, il est jaune[4]. Les arbres peuvent être taillés en taillis pour fournir du matériel pour la vannerie, le combustible, la construction, etc.[23]. Le bois est une source de goudron, de quaiacol, d'acide acétique, de créosote et de tanin[123]. Le tanin est extrait commercialement de l'écorce et se trouve également dans les feuilles[223]. Sur une base d'humidité de 10 %, l'écorce contient 11,6 % de tanin et le bois 9,2 % [223]. L'écorce se détache facilement du bois en avril et mai[4]. Une teinture violacée est obtenue à partir d'une infusion de l'écorce avec une petite quantité de cuivre [4]. Il n'est pas brillant, mais on dit qu'il est durable[4]. Bois - dur, résistant, durable même sous l'eau - très apprécié pour les meubles, la construction, etc.[4, 13, 61, 66]. C'est aussi un bon combustible[6] et charbon de bois[61]. ;

A mulch of the leaves repels slugs, grubs etc, though fresh leaves should not be used as these can inhibit plant growth[20, 201]. The bark is an ingredient of 'Quick Return' herbal compost activator[32]. This is a dried and powdered mixture of several herbs that can be added to a compost heap in order to speed up bacterial activity and thus shorten the time needed to make the compost[K]. The bark is very rich in calcium[18]. Oak galls are excrescences that are sometimes produced in

great numbers on the tree and are caused by the activity of the larvae of different insects. The insects live inside these galls, obtaining their nutrient therein. When the insect pupates and leaves, the gall can be used as a rich source of tannin, that can also be used as a dyestuff[4]. A black dye and an excellent long-lasting ink is made from the oak galls, mixed with salts of iron[4, 7, 66]. The colour is not very durable[4]. When mixed with alum, the dye is brown and with salts of tin it is yellow[4]. Trees can be coppiced to provide material for basket making, fuel, construction etc[23]. The wood is a source of tar, quaiacol, acetic acid, creosote and tannin[123]. Tannin is extracted commercially from the bark and is also found in the leaves[223]. On a 10% moisture basis, the bark contains 11.6% tannin and the wood 9.2%[223]. The bark strips easily from the wood in April and May[4]. A purplish dye is obtained from an infusion of the bark with a small quantity of copperas[4]. It is not bright, but is said to be durable[4]. Wood - hard, tough, durable even under water - highly valued for furniture, construction etc[4, 13, 61, 66]. It is also a good fuel[6] and charcoal[61].

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



- **Autres infos :** Toutes les espèces européennes du même genre (Chênes, Quercus) s'emploient de la même façon.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il est originaire d'Europe. Il convient aux sols légers. Il fait bien dans les sols alcalins fertiles. Il convient aux zones de rusticité 3-10. Arboretum Tasmania^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It is native to Europe. It suits light soils. It does well in fertile alkaline soils. It suits hardiness zones 3-10. Arboretum Tasmania^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Australie, Balkans, Biélorussie, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Chili, Chine, République tchèque, Afrique de l'Est, Estonie, Europe, Malouines, France, Allemagne, Grèce, Hongrie, Iran, Lituanie, Amérique du Nord, Pakistan, Portugal, Roumanie, Russie, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Tasmanie, Turquie, Ukraine, USA, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Australia, Balkans, Belarus, Bosnia, Britain, Bulgaria, Canada, Chile, China, Czech Republic, East Africa, Estonia, Europe, Falklands, France, Germany, Greece, Hungary, Iran, Lithuania, North America, Pakistan, Portugal, Romania, Russia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Tasmania, Turkey, Ukraine, USA, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

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

Original : There are about 600 Quercus species. It is cultivated in China^{{{{0(+x)}}}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

- **La cuisine sauvage au fil des saisons : Poêlée de chou vert aux glands :**
<https://cuisinesauvagesaisons.wordpress.com/2020/11/06/poelee-de-chou-vert-aux-glands/> ;
- **Wikipedia :**
[- https://fr.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%A9ne_p%C3%A9doncul%C3%A9_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%A9ne_p%C3%A9doncul%C3%A9_(en_français)) ;

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://pfaf.org/User/Plant.aspx?LatinName=Quercus+robur> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-174750 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=30739> ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre page 140 et 141, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 865 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 855 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 208 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 170 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1127 ; Denes, A., et al, 2012, *Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin*. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81 (4): 381-396 ; Ertug, F., 2000, *An Ethnobotanical Study in Central Anatolia (Turkey)*. Economic Botany Vol. 54. No. 2. pp. 155-182 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli Târkkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 116 ; Farrar, J.L., 1995, *Trees of the Northern United States and Canada*. Iowa State University press/Ames p 266 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain*. Reader's Digest. p 148 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 547 ; 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 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Huang Chengjiu, Zhang Yongtian, Bartholomew, B., *Fagaceae, Flora of China*. ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 57 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 117 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees*. Alfred A. Knopf. p 406 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 70 ; Luczaj, L. et al, 2013, *Wild edible plants of Belarus: from Rostakinski's questionnaire of 1883 to the present*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 9:21 ; Luczaj, L., et al, 2015, *Wild food plants and fungi used by Ukrainians in the western part of the Maramuresÿ region in Romania*. Acta Soc Bot Pol 84(3):339â€“346 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 34 ; 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 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 167 ; Nedelcheva A., 2013, *An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria*. EurAsian Journal of BioSciences 7, 77-94 ; Pieroni, A. & Soukand, R., 2018, *Forest as Stronghold of Local Ecological Practice: Currently Used Wild Food Plants in Polesia, Northern Ukraine*. Economic Botany, XX(X) pp. 1-21 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://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 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees*. Simon & Schuster. No. 156 ; Senkardes, I & Tuzlaci, E., 2016, *Wild Edible Plants of Southern Part of Nevsehir in Turkey*. Marmara Pharmaceutical Journal 20:34-43 ; Sfikas, G., 1984, *Trees and shrubs of Greece*. Efstathiadis Group. Athens. p 146 ; Simkova, K. et al, 2014, *Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic*. Journal of Applied Botany and Food Quality 88, 49-67 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 2 ; Sp. pl. 2:996. 1753 ; Tardio, J., et al, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. Botanical J. Linnean Soc. 152 (2006), 27-71 ; Upson, R., & Lewis R., 2014, *Updated Vascular Plant Checklist and Atlas for the Falkland Islands*. Falklands Conservation and Kew. ; van Wyk, B, van Wyk, P, and van Wyk B., 2000, *Photographic guide to Trees of Southern Africa*. Briza. p 262 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 130