

# Quercus suber L., 1753 (Chêne liège)

Identifiants : 26671/quesub

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/05/2021

- **Classification phylogénétique :**

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

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

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

- **Synonymes français :** chêne-liège ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** cork oak , Korkeiche (de), quercia da sughero (it), sorbreiro (pt), dub probkovyj (ru translittéré), alcornoque (es), suro (es), korkek (sv) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -5°C (semences du puy) / -10°C ;



- **Note comestibilité :** \*\*

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

**Partie(s) comestible(s)**<sup>{{{0(+x)}}</sup> : graines, gland, noix<sup>{{{0(+x)}}</sup>.

**Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :**

-les glands sont grillés et mangés ; les glands donnent une saveur particulière à la viande de porc en particulier quand ils sont donnés aux cochons<sup>{{{0(+x)}}</sup>.

Les glands sont rôtis et mangés. Les glands donnent une saveur particulière à la viande, en particulier au porc, lorsqu'ils sont donnés aux porcs

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

- **Note médicinale :** \*\*

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

- **Autres infos :**

**dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

- **Distribution :**

***C'est une plante tempérée ou méditerranéenne. Il pousse naturellement en Méditerranée occidentale. Il convient aux zones de rusticité 8-10. Arboretum Tasmania. Dans les jardins botaniques de Melbourne. Jardins botaniques de Kyneton***<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

***Original : It is a temperate or Mediterranean plant. It grows naturally in the western Mediterranean. It suits hardiness zones 8-10. Arboretum Tasmania. In Melbourne Botanical Gardens. Kyneton Botanical Gardens***<sup>{{(0(+x))}</sup>.

- **Localisation :**

***Afrique, Algérie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Afrique de l'Est, Europe, Méditerranée, Maroc, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Portugal, Slovénie, Espagne, Tasmanie, Yougoslavie, Zimbabwe***<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

***Original : Africa, Algeria, Australia, Britain, Canada, East Africa, Europe, Mediterranean, Morocco, North Africa, North America, Portugal, Slovenia, Spain, Tasmania, Yugoslavia, Zimbabwe***<sup>{{(0(+x))}</sup>.

- **Notes :**

Il existe environ 600 espèces de *Quercus*<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

Original : There are about 600 *Quercus* species<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

• Liens, sources et/ou références :

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Quercus\\_suber](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Quercus_suber) ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-175312](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-175312) ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=30755> ;

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

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 32 ; 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 856 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 172 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1127 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 116 ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain*. Reader's Digest. p 108 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 547 ; 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 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 70 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 19 ; *Plants For A Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 50 ; Sp. pl. 2:995. 1753 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 130