Elaeagnus macrophylla Thunb., 1783
(Chalef à grandes feuilles)

Identifiants : 12456/elamac

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Elaeagnaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Proteales ;***
    - ***Famille : Elaeagnaceae ;***
    - ***Genre : Elaeagnus ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : broad-leaved elaeagnus, broad-leaved oleaster , Ppoldunamum Ppolttu, Ppolttunamu ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{{-15°C (-20°C), zone 6-9 ;***

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

Parties comestibles$^{\{\{\{5(+x)}$: fruit$^{5(+)}$, graine$^{5(K)}$.

Utilisations comestibles$^{\{\{\{5(+x)}$:

-fruit - cru ou cuit$^{\{\{\{5(+)}$; une saveur riche très acceptable à pleine maturité, bien qu'elle il soit un peu astringent avant cette date ; une culture potentiellement très précieuse ; la maturation a lieu en Avril et Mai ; nous ne sommes pas sûr de savoir comment fiabiliser une culture étant donné que certaines plantes portent des cultures très denses tandis que d'autres portent rarement des fruits ; le fruit mesure jusqu'à 30mm de long et contient une seule grosse graine ;

-graine - crue ou cuite ; une saveur douce, qui a un soupçon de l'arachide ; elle peut être consommée avec les fruits bien qu'elle soit plutôt fibreuse$^{\{\{\{5(K)}$.

Les fruits doivent être bien mûrs et peuvent ensuite être consommés crus ou cuits. La graine peut être consommée fraîche ou cuite. Ils sont souvent cuits à la vapeur et séchés

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

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

Curtis´s Botanical Magazine (vol. 125 [ser. 3, vol. 55]: t. 7638 ; 1899) [niet leesbaar], via plantillustrations.org

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

C'est une plante tempérée. Il pousse en plein soleil ou à l'ombre légère. Il pousse près des bords de mer. Il est tolérant au vent et à l'exposition côtière. Il résiste au gel et à la sécheresse. Il convient aux zones de rusticité 7-10{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : It is a temperate plant. It grows in full sun or light shade. It grows near seashores. It is tolerant of wind and coastal exposure. It is resistant to frost and drought. It suits hardiness zones 7-10{{{0(+x)}}}.

  - ***Localisation :***

Asia, Australia, China, Japan*, Korea, Taiwan{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : Asia, Australia, China, Japan*, Korea, Taiwan{{{0(+x)}}}.

  - ***Notes :***

Il existe 45 espèces d'Elaeagnus{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : There are 45 Elaeagnus species{{{0(+x)}}}.

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

  - ***Jardin! L'Encyclopédie :*** https://nature.jardin.free.fr/arbuste/ft_eleagnus.html ***;***
  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-23603-synthese ***;***
  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Elaeagnus+macrophylla ***;***

dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2785146 ***;***
  - ***dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :***

Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 376 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 392 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 532 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 275 ; Fl. jap. 67. 1784 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 91 ; Hwang, H., et al, 2013, A Study on the Flora of 15 Islands in the Western Sea of Jeollanamdo Province, Korea. Journal of Asia-Pacific Biodiversity Vol. 6, No. 2 281-310 ; Kuo, W. H. J., (Ed.) Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000), http://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 225 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 190 ; Ong, H. G., et al, 2015, Ethnobotany of the wild edible plants gathered in Ulleung Island, South Korea. Genet Resourc Crop Evol. Springer ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Ryan, S., 2008, Dicksonia. Rare Plants Manual. Hyland House. p 23