

Fagus sylvatica L., 1753 (Hêtre commun)

Identifiants : 13738/fagsyl

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Fagaceae ;
- Genre : Fagus ;
- Nom complet : Fagus sylvatica subsp. sylvatica ;

- Synonymes : Fagus sylvatica var. pendul ;

- Synonymes français : hêtre, fayard, faines (fruits), arbre de mai ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Beech, European beech, English beech , beech, European beech, English beech ;



- Note comestibilité : ****

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

Feuille (jeunes et fraîches ; crues¹ ou cuites¹), fruit (crus¹(1*) ou cuits¹ ; dont extrait (huile)¹ ; dont graines (germes¹) et aubier (=écorce interne ; cru (copeaux)¹ / cuit¹ et/ou aromatisant¹)(2*) comestibles.

Détails :

Cambium (seconde écorce) comestible. La sciure a été quelquefois ajoutée à la farine pour faire du pain^{{{{27(+x)}}}. Noix, graines, feuilles, graines - huile, sciure - aromate. Les noyaux^{{{{0(+x)μ/grainesμ27(+x)}}} des noix^{{{{0(+x)}}} sont consommés^{{{{0(+x),{{{27(+x)}}} localement crus^{0(+x),{{{27(+x)}}} ou cuits ou grillés, dans ce dernier cas comme succédané du café^{{{{27(+x)}}}, ou encore^{{{{dp*}}} grillés et salés^{{{{0(+x)}}}.

Le noyau produit une huile bonne pour la cuisson des aliments. L'huile est aussi utilisée pour les salades^{{{{0(+x)}}}.

Les jeunes feuilles sont^{{{{0(+x),{{{27(+x)}}} consommées^{0(+x)μ/consommablesμ27(+x)}}} crues en salade^{{{{0(+x)}}} ou comme légume^{{{{0(+x)}}} (ex. : pothérbe^{{{{dp*}}}) ; elles sont également utilisées dans les liqueurs.

Le bois est utilisé pour le vieillissement des bières et jambons fumés^{{{{0(+x)}}}.

Les noyaux des noix sont consommés, crus ou grillés et salés. Le noyau produit une huile bonne pour la cuisson des aliments. L'huile est également utilisée pour les salades. Il est transformé en beurre de hêtre. Les jeunes feuilles sont consommées crues en salade. Ils sont également utilisés dans les liqueurs. Le bois est utilisé pour le vieillissement des



ATTENTION : (1*) les fruits (faines), consommés frais, et en excès, sont indigestes ; la membrane entourant la graine est dotée d'une certaine toxicité. (2*) Il est fortement recommandé de prélever uniquement l'écorce interne sur les arbres déjà abattus, car prélever celle-ci directement sur un hêtre vivant entraîne automatiquement (peut entraîner/causer/engendrer/provoquer?) la mort de celui-ci. **ATTENTION : (1*) les fruits (faines), consommés frais, et en excès, sont indigestes ; la membrane entourant la graine est dotée d'une certaine toxicité. (2*) Il est fortement recommandé de prélever uniquement l'écorce interne sur les arbres déjà abattus, car prélever celle-ci directement sur un hêtre vivant entraîne automatiquement (peut entraîner/causer/engendrer/provoquer?) la mort de celui-ci.**

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



Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 1: t. 33, 1887), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les fruits sont consommés par les enfants.

Original : The fruit are eaten by children.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. C'est originaire d'Europe. Il a besoin d'un sol bien drainé. Il peut pousser dans les sols alcalins. Il convient aux zones de rusticité 5-9. Arboretum Tasmania.

Original : It is a temperate plant. It is a native of Europe. It needs a well drained soil. It can grow in alkaline soils. It suits hardiness zones 5-9. Arboretum Tasmania.

- **Localisation :**

Albania, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Bulgaria, Czech Republic, Europe, France, Greece, Haiti, Hungary, India, Italy, Macedonia, Norway, North America, Romania, Scandinavia, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Tasmania, USA, West Indies.

Original : Albania, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Bulgaria, Czech Republic, Europe, France, Greece, Haiti, Hungary, India, Italy, Macedonia, Norway, North America, Romania, Scandinavia, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Tasmania, USA, West Indies.

- **Notes :**

Il existe 10 espèces de Fagus.

Original : There are 10 Fagus species.

- **Arôme et/ou texture : proche de l'amande (fruits), charbon, délicat et assez sec (graines germées), oseille (feuilles)1 ;**

• Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-83891 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=16557> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 51 et 52, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 135, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 219 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 55 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 433 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 212 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 152 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 596 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 322 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 115 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 137 ; Gouldstone, S., 1978, *Australian and New Zealand Guide to food bearing plants*. Books for Pleasure. p 44 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 135 ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain*. Reader's Digest. p 72 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 305 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 111 ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees*. Alfred A. Knopf. p 381 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 55 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 201 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 33, 83 ; 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 17 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 19 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 12 ; Paoletti, M.G., Dreon, A.L., and Lorenzoni, G.G., 1995, *Pistic, Traditional Food from Western Friuli, NE Italy*. *Economic Botany* 49(1) pp 26-30 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; 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 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 26 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees*. Simon & Schuster. No. 110 ; Sfikas, G., 1984, *Trees and shrubs of Greece*. Efstathiadis Group. Athens. p 156 ; Sp. pl. 2:998. 1753 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 153 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 125 ; Young, J., (Ed.), 2001, *Botanica's Pocket Trees and Shrubs*. Random House. p 377