

***Gaultheria hispidula* (L.) Muhl. ex Bigelow.**

Identifiants : 14630/gauhis

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Clade :** Dicotylédones vraies ;
- **Clade :** Astéridées ;
- **Ordre :** Ericales ;
- **Famille :** Ericaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Magnoliopsida ;
- **Ordre :** Ericales ;
- **Famille :** Ericaceae ;
- **Genre :** *Gaultheria* ;

- **Synonymes :** *Arbutus filiformis* Lam, *Arbutus thymifolia* Aiton, *Chiogenes hispidula* (L.) Torr. & A. Gray, *Chiogenes serpyllifolia* Salisb, *Gaultheria serpyllifolia* Pursh, *Vaccinium hispidulum* L, et d'autres ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Creeping Snowberry, Moxie-plum, , Birchberry ;



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

Parties comestibles : fruits, feuilles - thé^{{{0(+x)}} (traduction automatique)} | **Original :** Fruit, Leaves - tea^{{{0(+x)}}} Les feuilles fraîches sont utilisées pour le thé. Ils peuvent également être consommés frais ou cuits. Les baies juteuses peuvent être consommées crues ou cuites. Ils peuvent être utilisés pour les conserves mais ont besoin de pectine pour la confiture. Attention: L'huile de gaulthérie peut être toxique et ne doit pas être consommée en grande quantité



cf. consommation

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

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

dont classification :

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

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As *Chiogenes hispidula*) ; Cat. pl. Amer. sept. 44. 1813 ; Cormack, R. G. H., 1967, *Wild Flowers of Alberta*. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 246 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 293 (As *Chiogenes hispidula*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 95 ; Fisk, J. R. & Hoover, E., 2015, *Wild Fruits of Minnesota. A Field Guide*. University of Minnesota p 13 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 181 (As *Chiogenes hispidula*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 186 (As *Gaultheria serpyllifolia*) ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 383 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 220 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 118 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 241 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 166 (As *Chiogenes hispidula*) ; Turner, N., 1997, *Food Plants of Interior First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 113