Gaultheria procumbens L., 1753
(Gaulthérie couchée)

Identifiants : 14645/gaupro

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 : Brossaea procumbens (L.) Kuntze 1891 ;***
- ***Synonymes français : thé du Canada, thé des bois, plante aux bonbons, pomme de terre, palommier, thé de Terre-Neuve, thé de montagne, gaulthérie du Canada ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Checkerberry, Eastern teaberry, Teaberry, Creeping Wintergreen , niedere Scheinbeere (de) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{{-15°C (-20°C) ;***

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

Feuille (feuilles$^{0(5(+),+x),27(+x)}$ [base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)}$: tisanes$^{0(5(+),+x)}$ {succédané de thé$^{\{\{\{27(+x)}$}] ; jeunes feuilles$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$ crues$^{5(+)}$ [nourriture/aliment et/ou assaisonnement$^{\{\{\{(dp*)}$ {en salade$^{\{\{\{0(+x)}$] ; et extrait$^{0(+x)}$ feuilles$^{0(+x)}$ {huile$^{0(5(+),+x)}$ essentielle} [asaisonnement {arôme}$^{\{\{\{(dp*)}$]) et fruit$^{0(+x)}$ (fruits$^{5(+),27(+x)}$ {baies$^{0(+x)}$: chair/pulpe, peau et graines$^{\{\{\{(dp*)}$} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement$^{\{\{\{(dp*)}$: crues ou cuites$^{\{\{\{\sim\sim0(+x),\{\{\{5(+),\{\{\{27(+x)}$]) comestibles$^{0(5(+x),+x)}$.(1*)

Détails :

Les feuilles sont utilisées pour faire du thé$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{\sim\sim27(+x)}$ (succédané local$^{\{\{\{27(+x)}$) ; un thé fort peut être faite par la première fermentation des feuilles rouge vif$^{\{\{\{5(+)}$; les jeunes feuilles$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$ peuvent être ajoutées aux salades$^{\{\{\{0(+x)}$ ou grignotées au bord des chemins ; agréable lorsqu'elles sont utilisées très jeunes, elle sont plutôt considérée comme sèches et poudreuses selon "PFAF"$^{\{\{\{\sim\sim5(+)}$; feuilles également cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

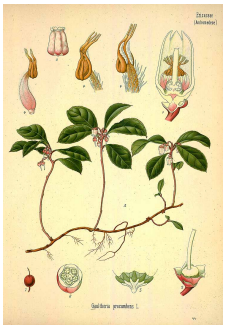
Les baies peuvent être ajoutées aux salades$^{\{\{\{0(+x)}$ également$^{(dp*)}$; les 2 sont épicées$^{\{\{\{\sim\sim0(+x)(dp*)}$. Les fruits$^{\{\{\{27(+x)}$ (baies$^{0(+x)}$) sont consommées, localement, crues ou$^{\{\{\{27(+x)}$ cuites et utilisées dans les tartes$^{\{\{\{0(5(+),+x),\{\{\{\sim\sim27(+x)}$ et confitures$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$; la saveur est soit considérée comme agréable mais fade/insipide, soit décrite comme épicée et proche du goût du Germolene (une gamme d'antiseptique des Etats-Unis) rappelant la salle d'attente d'un hôpital ; meilleur après une gelée, le fruit reste sur la plante jusqu'au printemps lorsqu'il n'est pas mangé par les oiseaux, etc... ; il mesure jusqu'à 15mm de diamètre$^{\{\{\{\sim\sim5(+)}$.

L'huile{{{0(+x)} (huile de Wintergreen ou huile de Gaulthérie{{{5(+)}) est extraite{{{0(+x)} (distillée5(+)) des feuilles et utilisée pour aromatiser les aliments{{{0(+x)} (bière, bonbons, chewing-gums,etc...{{{5(+)}).La peau et les graines des fruits sont-elles également réellement comestibles et consommables ? (qp).(1*)*

Les feuilles sont utilisées pour faire du thé. Les jeunes feuilles et les baies peuvent être ajoutées aux salades. Ils sont épicés. Les baies se mangent en tartes. L'huile est extraite des feuilles et utilisée pour aromatiser les aliments. Les fruits sont cuits et utilisés pour les tartes et la confiture. ATTENTION: Le salicylate de méthyle médicinal commun à la gaulthérie peut être toxique en grande quantit

(1)ATTENTION : le salicylate de méthyle, que l'on trouve majoritairement dans, voir lien "PFAF" ("5"), pour plus d'informations.(1*)ATTENTION0(+x) : le salicylate de méthyle{{{0(+x)}, que l'on trouve majoritairement dans{{{{dp*)}, voir lien "PFAF" ("5"), pour plus d'informations{{{{dp*)}.*

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



Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 3: t. 44, 1890), via plantillustrations

- *Autres infos :*

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Statut :*

    Les fruits sont surtout consommés par les enfants. Les fruits sont vendus sur les marchés{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : The fruit are eaten especially by children. The fruit are sold in markets{{{0(+x)}.

  - *Distribution :*

    C'est une plante tempérée. Il pousse dans les sols pauvres et dans les clairières forestières. Il convient aux endroits humides et ombragés. Il est très résistant au froid. Il peut tolérer la sécheresse une fois établi. Il peut pousser sur des sols pauvres et acides. Il convient aux zones de rusticité 4-9{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a temperate plant. It grows in poor soils and in forest clearings. It suits moist, shady locations. It is very cold hardy. It can tolerate drought once established. It can grow on poor acid soils. It suits hardiness zones 4-9{{{0(+x)}.

  - *Localisation :*

    Australia, Bhutan, Britain, Canada, Europe, Himalayas, India, North America, Turkey, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}.*

    Original : Australia, Bhutan, Britain, Canada, Europe, Himalayas, India, North America, Turkey, USA{{{0(+x)}.*

  - *Notes :*

    Il existe environ 170 espèces de Gaultheria. Il a produit du salicylate de méthyle utilisé comme liniment{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : There are about 170 Gaultheria species. It produced methyl salicylate used as a liniment{{{0(+x)}.

- ***Nombre de graines au gramme : 2000 ;***

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

    - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/page:eflore_bdtfx?referentiel=bdtfx&niveau=2&module=fiche&action=fiche&num_nom=29442 ***;***
    - ***Wikipedia :***
      - https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaulth%C3%A9rie_couch%C3%A9e (en français) ***;***
      - https://en.wikipedia.org/wiki/Gaultheria_procumbens (source en anglais) ***;***

    - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Gaultheria+procumbens ***;***

      dont classification :

    - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2817983 ***;***
    - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=360 ***;***

      dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 145, par Louis Bubenicek) ;

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

      Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 233 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp*), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 458 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 221 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 626 ; Duke, J.A., 1992, Handbook of Edible Weeds. CRC Press. p 102 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 150 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 344 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 96 ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 189 ; Glowinski, L., 1999, The Complete Book of Fruit Growing in Australia. Lothian. p 180 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 325 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1883 ; 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 243 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 102, 147, 165 ; Self, M., 199, Phoenix Seeds catalogue. p 17 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, Water Gardening. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 119 ; Sp. pl. 1:395. 1753 ; www.desert-tropicals.com