

# Gaultheria shallon Pursh, 1813 (Gaulthérie shallon)

Identifiants : 14659/gausha

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- **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 shallon* (Pursh) Kuntze, *Shallonium serrulatum* Raf ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** salal, shallon, Western wintergreen ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** {-15°C ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*\*\*

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

Fruits<sup>0(5(+),+x)</sup>.

-fruits - crus, cuits ou séchés pour une utilisation ultérieure ; sucré et juteux avec une saveur agréable<sup>{{(5+)}}</sup> ; il est agréable à manger cru<sup>{{(5(K))}}</sup> ; les fruits peuvent être consommés frais ou séchés et stockés<sup>{{(0(+x))}}</sup> ; les fruits sont transformés en conserves, tartes<sup>{{(0(5(+),+x))}}</sup>, gelées, confitures, sirop, vin<sup>{{(0(+x))}}</sup>, boissons<sup>0(5(+),+x)</sup>, etc...<sup>{{(5+)}}</sup> ; ils peuvent être<sup>{{(0(5(+),+x))}}</sup> consommés<sup>0(+x)μ/utlisésμ5(+)</sup> comme des raisins secs<sup>{{(0(5(+),+x))}}</sup> ; le fruit mesure environ 10 mm de diamètre<sup>{{(5+)}}</sup> et est produit sur une période de plusieurs semaines à la fin de l'été<sup>{{(5(K))}}</sup> ;

-un thé agréable est faite à partir des feuilles<sup>{{(5+)}}</sup>.

Le fruit peut être consommé frais ou séché. Les fruits sont utilisés dans les conserves, les tartes, les gelées, les confitures et le sirop. Ils peuvent être séchés et stockés. Ils peuvent être consommés comme des raisins secs. Les fruits sont utilisés pour les boissons et transformés en vins



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

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



*The botanical cabinet* [C. Loddiges] (vol. 14: t. 1372 ; 1827) [?], via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

*Ils ont été consommés en grande quantité par les Amérindiens sur la côte nord-ouest du Pacifique*<sup>{{{0(+x)}} (traduction automatique)}</sup>.

*Original : They have been eaten in large amounts by Native Americans on the NW Pacific coast*<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Distribution :**

*C'est une plante tempérée. Il est originaire d'Amérique du Nord. Il pousse naturellement dans les forêts mixtes à feuilles persistantes. Il convient aux endroits ombragés. Il est très résistant au froid. Il fait bien dans un sol tourbeux humide, riche en humus. Il convient aux zones de rusticité 5-9*<sup>{{{0(+x)}} (traduction automatique)}</sup>.

*Original : It is a temperate plant. It is native to North America. It grows naturally in mixed evergreen forests. It suits shady spots. It is very cold hardy. It does well in moist, humus rich, peaty soil. It suits hardiness zones 5-9*<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Localisation :**

*Alaska, Australia, Britain, Canada, Europe, North America\*, Tasmania, USA*<sup>{{{0(+x)}} (traduction automatique)}</sup>.

*Original : Alaska, Australia, Britain, Canada, Europe, North America\*, Tasmania, USA*<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Notes :**

*Il existe environ 170 espèces de Gaultheria*<sup>{{{0(+x)}} (traduction automatique)}</sup>.

*Original : There are about 170 Gaultheria species*<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

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

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaultheria\\_shallon\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaultheria_shallon_(en_français)) ;

- [https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B0%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D1%8F\\_%D1%88%D0% \(source en russe\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B0%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D1%8F_%D1%88%D0% (source_en_russe)) ;

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?latinname=Gaultheria+shallon](https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?latinname=Gaultheria+shallon) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2818048](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2818048) ;

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

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

*Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database."*

*https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Bodkin,*

F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 488 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 458 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 626 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 160 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 194 ; 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 ; Etkin, N.L. (Ed.), 1994, *Eating on the Wild Side*, Univ. of Arizona. p 74 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 96 ; Fl. Amer. sept. 1:283. 1813-1814 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 181 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 326 ; Heller, C. A., 1962, *Wild Edible and Poisonous Plants of Alaska*. Univ. of Alaska Extension Service. p 40 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1847 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 221 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 122 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 243 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 161 ; *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 ; Self, M., 199, *Phoenix Seeds catalogue*. p 17 ; Turner, N., 1995, *Food Plants of Coastal First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 77 ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] *National Germplasm Resources Laboratory*, Beltsville, Maryland. Available: [www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; Young, J., (Ed.), 2001, *Botanica's Pocket Trees and Shrubs*. Random House. p 408 ; [www.desert-tropicals.com](http://www.desert-tropicals.com)