

Ginkgo biloba L., 1771 (Ginkgo)

Identifiants : 14876/ginbil

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Ginkgophyta ;
- Classe : Ginkgopsida ;
- Ordre : Ginkgoales ;
- Famille : Ginkgoaceae ;
- Genre : Ginkgo ;

- Synonymes : Ginkgo macrophylla K. Koch, Salisburia biloba (L.) Hoffmanns ;

- Synonymes français : arbre aux quarante écus, arbre aux mille écus, arbre des pagodes, noix de ginkgo {fruit} ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : maidenhair tree, ginkgo nut, Bai guo, Icho, Dvokrpi ginko, Kaba-oo-bin, Kew tree, Pa kewo, Pa kuo, Ya-chiao-tzu, Yin xing shu ;



- Note comestibilité : *****

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

Fruit (graines^{0(5(+),+x),27(+x)} {noix^{0(+x)}} crues (en petites quantités) ou^{0(+x)} cuites^{0(5(+),+x)} (grillée^{0(+x),27(+x)}μ/torréfiéesμ(dp*) ou bouillie⁵⁽⁺⁾) [nourriture/aliment^{0(dp*)}] ; et extrait^(dp*) graines⁵⁽⁺⁾ {huile^{0(5(+),+x)}} [nourriture/aliment^{0(dp*)} : huile alimentaire^{0(5(+),+x)}] comestible^{0(5(+),+x)}.(1*)

Détails :

La graine^{0(5(+),+x),27(+x)}, crue (en petites quantités)^{0(+x)} ou cuite^{0(5(+),+x)} (grillée^{27(+x)} ou bouillie⁵⁽⁺⁾), est comestible et nutritive ; sa texture est souple/moelleuse et huileuse et sa saveur est douce et rappelle un peu celle d'un gros pignon de pin ; la graine cuite, au goût un peu comme un croisement entre pommes de terre et châtaignes, est très agréable à manger⁰⁽⁵⁽⁺⁾⁾ ; elles sont utilisées dans les plats sucrés et salés^{0(+x)} (soupes^{0(5(+),+x)}, porridges⁰⁽⁵⁽⁺⁾⁾, ragoûts, plats sautés) et les boissons ; les graines sont trempées dans l'eau chaude pour détacher les peaux puis grillées ; elles deviennent vertes⁰⁽⁵⁽⁺⁾⁾ ; la graine crue/brute est dite avoir un goût de poisson⁰⁽⁵⁽⁺⁾⁾.

Les noix donnent une huile comestible^{0(5(+),+x)}. Consommation locale^{0(5(+),+x)}.(1*)

ATTENTION: Les graines sont toxiques si elles sont consommées crues. Ils ne doivent pas être consommés par les personnes sous antidépresseurs ou par les femmes enceintes. Les graines sont cuites ou grillées et sont comestibles et nutritives. Ils sont utilisés dans les plats sucrés et salés. Les graines sont trempées dans de l'eau chaude pour décoller les peaux puis grillées. Ils deviennent verts. Ils sont utilisés dans les soupes, les ragoûts, les plats sautés et les boissons. Les noix donnent une huile comestible

Partie testée : noix⁰⁽⁵⁽⁺⁾⁾ (traduction automatique)

Original : Nuts⁰⁽⁵⁽⁺⁾⁾

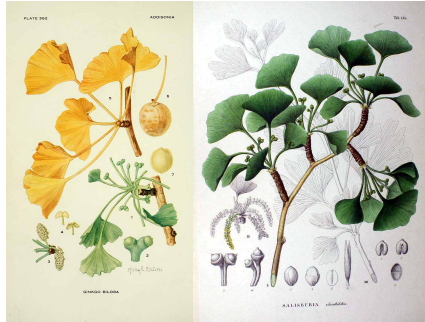
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
55.2	761	184	4.3	56	15.0	1.0	0.34



(1*)ATTENTION : la présence d'un principe légèrement acrimonieux entraîne une certaine toxicité des graines crues, selon la quantité consommée, la répétition et autres facteurs ; voir lien "PFAF" ("5"), pour plus d'informations. L'arille contient des substances toxiques.**(1*)ATTENTION^{0(+x)}** : la présence d'un principe légèrement acrimonieux entraîne une certaine toxicité des graines crues^{{{{-0(5+),+x}}}, selon la quantité consommée, la répétition et autres facteurs ; voir lien "PFAF" ("5"), pour plus d'informations^{{{{(dp+)}}}. L'arille contient des substances toxiques^{{{{(27(+x))}}}.

- **Note médicinale** : *****

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



De gauche à droite :

Par Addisonia (vol. 11: t. 362, 1926) [M.E. Eaton], via plantillustrations

Par Siebold P.F. de, Zuccarini J.G. (Flora Japonica, t. 136, 1875), via plantillustrations

- **Autres infos** :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut** :

Les noix sont en conserve et vendues dans le monde entier. Les fruits sont également vendus sur les marchés^{{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : The nuts are canned and sold internationally. The fruit are also sold in markets^{{{{(0(+x))}}}.

- **Distribution** :

C'est une plante tempérée. Il résiste à la pollution. Il a besoin d'un abri contre les vents forts. Il fait mieux dans un sol profond et fertile. Il peut tolérer le gel. Dans les jardins botaniques de Melbourne. Dans les jardins botaniques de Hobart. Il convient aux zones de rusticité 3-10. Arboretum Tasmania^{{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : It is a temperate plant. It resists pollution. It needs shelter from strong winds. It does best in deep, fertile soil. It can tolerate frost. In Melbourne Botanical Gardens. In Hobart Botanical gardens. It suits hardiness zones 3-10. Arboretum Tasmania^{{{{(0(+x))}}}.

- **Localisation** :

Africa, Asia, Australia, Britain, Canada, China, Czech Republic, East Africa, Estonia, Europe, France, Germany, Himalayas, India, Indochina, Japan, Korea, Myanmar, Nepal, Netherlands, North Africa, North America, Pakistan, Russia, SE Asia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, Taiwan, Tasmania, Turkey, USA, Vietnam, Yugoslavia, Zimbabwe^{{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : Africa, Asia, Australia, Britain, Canada, China, Czech Republic, East Africa, Estonia, Europe, France, Germany, Himalayas, India, Indochina, Japan, Korea, Myanmar, Nepal, Netherlands, North Africa, North America, Pakistan, Russia, SE Asia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, Taiwan, Tasmania, Turkey, USA, Vietnam, Yugoslavia, Zimbabwe^{{{{(0(+x))}}}.

- **Notes** :

Il n'y a qu'une seule espèce de Ginkgo^{{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : There is only one Ginkgo species^{{{(0+*)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 0,6 ;
- Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Ginkgo+biloba](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Ginkgo+biloba) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-334053 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=17540> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 146, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 235 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 188 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 496 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 57 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 470 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 224 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 1087 ; Chen, B. & Qiu, Z., *Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants*, Ishikawa Prefecture, Japan. p 23 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Ciesla, W.M., 1998, *Non-wood forest products from conifers*. Non-wood forest products 12, FAO, Rome, p 83 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 51 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 639 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 346 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 119 ; Farrar, J.L., 1995, *Trees of the Northern United States and Canada*. Iowa State University press/Ames p 126 ; Flora of China. www.eFloras.org ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 209 ; Fu Ligu, Fu Li-kuo, Li Nam, Mill, R.R., *Ginkgoaceae in Flora of China*. ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 126 ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain*. Reader's Digest. p 181 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 329 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 111 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 275 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 43 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1778 ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees*. Alfred A. Knopf. p 271 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 83 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 227 ; Mant. pl. 2:313. 1771 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant*. DK. p 142 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 165 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 218 ; Phillips, R. & Rix, M., 2002, *The Botanical Garden Vol. 1. Trees and Shrubs*. MacMillan. p 18 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 66 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees*. Simon & Schuster. No. 121 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 174 ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. Florilegium. p 72 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 200 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p174 ; www.desert-tropicals.com