Gymnocladus dioicus (L.) K. Koch, 1869 (Chicot du canada)

Identifiants: 15448/gymdio

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- Classification phylogénétique :
 - Clade: Angiospermes;
 Clade: Dicotylédones vraies;
 Clade: Rosidées;
 Clade: Fabidées;
 Ordre: Fabales;
 Famille: Fabaceae;
- Classification/taxinomie traditionnelle :
 - Règne: Plantae;
 Division: Magnoliophyta;
 Classe: Magnoliopsida;
 Ordre: Fabales;
 Famille: Fabaceae;
 Genre: Gymnocladus;
- Synonymes: Gymnocladus canadensis Lam. 1785, Gymnocladus dioica (L.) K.Koch 1869 (nom accepté, selon TPL);
- Synonymes français : chicot févier, gros févier, arbre aux ossements, caféier du kentucky, arbre à café du kentucky, gainier
 :
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux): Kentucky coffee tree, Kentucky coffee-tree, chicot, nicker-tree, stump tree, Rogovilar;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -30°C (premiers dégâts/dommages dès -25°C), zone 4b ;

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

Fruit (graines $^{0(5(+),+x),27(+x)}$ mûres $^{0(+x)}$ cuites $^{(dp^*)}$ {torréfiées $^{0(5(+),+x)}$ pendant au moins 3 heures $^{(\{(0(5(+),+x))}$ à cent cinquante degrés $^{\{((5(+)))}$ (deux cent quatre-vingt cinq degrés selon "FPI" $^{\{((dp^*))}$)} [nourriture/aliment $^{\{((dp^*))}$ {comme noix ou chataignes $^{\{((--5(+))\}}$ } et base Boissons/breuvages {ersatz} $^{\{(((dp^*))\mu/\text{succédané}\mu27(+x)\mu/\text{substitut}\mu5(+)\}}$ de café $^{((5(+),+x),27(+x))}$]; et gousses $^{(0(5(+),+x),27(+x))}$ {crues ou cuiites $^{\{((5(+)))}$ } [nourriture/aliment et/ou assaisonnement {ersatz/substitut} $^{\{(((dp^*))/\text{succédané}\mu27(+x)\mu/\text{substitut}\mu5(+)\}}$]) comestible $^{(0(5(+x),+x),27(+x))}$.(1*)

Détails :

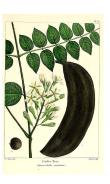
Les graines ((0(5(+),+x),27(+x)) mûres ont été((0(+x)) torréfiées (0(5(+),+x)) et moulues en((0(+x)) café(0(5(+),+x),27(+x)) (succédané(0(-5(+),-x),27(+x)) sans caféine ((0(5(+),+x),27(+x))); elles peuvent également être consommées comme des noix ou des châtaignes ((0(-5(+),+x),27(+x))) le goût est amer (0(-5(+),+x)); elles ont besoin d'être rôties pendant au moins 3 heures (0(-5(+),+x)) à cent cinquante degrés (0(-5(+),+x)) (deux cent quatrevingt cinq degrés selon "FPI" ((0(-5(+),+x))) pour éliminer l'acide cyanhydrique (cyanure d'hydrogène / acide prussique) (0(-5(+),+x)). Les gousses sont consommées crues ou cuites (0(-5(+),+x)); la pulpe est sucrée et sa saveur rappel le caramel ; elles mesurent jusqu'à 25cm de long et 5 cm de large (0(-5(+),+x)); elles sont également utilisées comme succédané du tamarin (0(-x),(0(-27(+x)),(0(-27(+x)))). Utilisations locales (0(-27(+x),(0(-27(+x)

Les graines bien mûres ont été torréfiées et moulues sous forme de café. Ils doivent être torréfiés pendant au moins 3 heures à 285 ° C pour éliminer l'acide cyanhydrique. ATTENTION: Les graines crues ont des propriétés toxiques. Ils



ATTENTION : les graines crues contiennent des composés toxiques dont un alcaloïde (la cytisine) et le cyanure d'hydrogène{{{{-, voir lien "PFAF" ("5"), pour plus d'informations.ATTENTION^{0(+x)} : les graines crues contiennent des composés toxiques dont un alcaloïde (la cytisine) et le cyanure d'hydrogène{{{--0(+x)}; voir lien "PFAF" ("5"), pour plus d'informations^{(((dp²))}.

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



Par The North American sylva (vol. 1: t. 50, 1865) [P. Bessa], via plantillustrations

· Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL":

• Distribution:

C'est une plante tempérée. Il est originaire de C. & E. États-Unis. Il pousse de 90 à 600 m d'altitude. Il pousse mieux dans les sols riches et profonds. Il peut tolérer les climats sévères. Il peut pousser dans une gamme de sols. Il convient aux zones de rusticité 4-8. Arboretum Tasmania (((0(+x) (traduction automatique))).

Original: It is a temperate plant. It is native to C. & E. United States. It grows from 90-600 m altitude. It grows best in deep rich soils. It can tolerate severe climates. It can grow in a range of soils. It suits hardiness zones 4-8. Arboretum Tasmania $^{((0)(+x))}$.

• Localisation :

Australie, Canada, Amérique du Nord, Slovénie, Tasmanie, USA (((0(+x) (traduction automatique)

Original : Australia, Canada, North America, Slovenia, Tasmania, USA ((0(+x)).

• Notes:

Il n'y a que 2 espèces de Gymnocladus. Aussi comme Caesalpinaceae (((0+x) (traduction automatique)

Original: There are only 2 Gymnocladus species. Also as Caesalpinaceae (((0(+x).

- Nombre de graines au gramme : 0,5 ;
- · Liens, sources et/ou références :
 - GardenBreizh: https://gardenbreizh.org/modules/gbdb/plante-549-gymnocladus-dioicus.html;
 - ° 5"Plants For a Future" (en anglais): 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Gymnocladus+dioica;

dont classification:

- "The Plant List" (en anglais): www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-24572;
- "GRIN" (en anglais): https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=18091;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" ([Gymnocladus dioicus (L.) K. Koch et Gymnocladus canadensis Lam.], en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 151 [Gymnocladus canadensis Lam.], par Louis Bubenicek);

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp*), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 662; Dendrologie 1:5. 1869; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 361; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 68; Farrar, J.L., 1995, Trees of the Northern United States and Canada. Iowa State University press/Ames p 212; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 117; Little, E.L., 1980, National Audubon Society Field Guide to North American Trees. Alfred A. Knopf. p 524; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 70; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 252; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 ONG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/; Schuler, S., (Ed.), 1977, Simon & Schuster's Guide to Trees. Simon & Schuster. No. 125; Young, J., (Ed.), 2001, Botanica's Pocket Trees and Shrubs. Random House. p 423