

# ***Quercus cerris L.***

**Identifiants : 26559/quecer**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 13/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Fabidées ;**
- **Ordre : Fagales ;**
- **Famille : Fagaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Fagales ;**
- **Famille : Fagaceae ;**
- **Genre : Quercus ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Turkey Oak, European turkey oak , Cserelfa, Cserfa, Hrast cer, Mese ;**



- **Note comestibilité : \*\*\***

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

**Parties comestibles : manna, graines, sève, noix, noix - café<sup>(((0(+x)) (traduction automatique)</sup> | Original : Manna, Seeds, Sap, Nut, Nuts - coffee<sup>(((0(+x))</sup> Les noix sont amères. Ils peuvent être lessivés, moulus en farine et transformés en pain. Ils sont utilisés pour faire du café. Un insecte coccus fait exsuder la plante d'un fluide sucré qui durcit et celui-ci est plongé dans l'eau pour faire une boisson sirupeuse. Le sirop peut être bouilli ou utilisé pour sucrer les aliments. Les fruits sont frits et mangés. Ils sont utilisés comme substitut du café après lessivage et torréfaction. Les feuilles sont mises dans les concombres stockés comme épice**



**néant, inconnus ou indéterminés.**

- **Note médicinale : \*\***

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

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

◦ 5 "Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Quercus\\_cerris](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Quercus_cerris) ;

don't classification :

don't livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

don't biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 862 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 853 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 160 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1123 ; Denes, A., et al, 2012, *Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin*. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81 (4): 381-396 ; Ertug, F., 2000, *An Ethnobotanical Study in Central Anatolia (Turkey)*. Economic Botany Vol. 54. No. 2. pp. 155-182 ; Ertug, F., Yenen Bitkiler. Resimli TÂrkiye Florası -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 115 ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain*. Reader's Digest. p 158 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 545 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 244 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 69 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 19 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 12 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. Economic Botany 53(3) pp 327-341 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Polat, R., et al, 2015, *Survey of wild food plants for human consumption in Elazig (Turkey)*. Indian Journal of Traditional Knowledge. Vol. 1(1): 69-75 ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Rivera, D. et al, 2006, *Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development*, in Heinrich M, MÄller WE, Galli C (eds): *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals*. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18â€"74 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees*. Simon & Schuster. No. 151 ; Stikas, G., 1984, *Trees and shrubs of Greece*. Efstatiadis Group. Athens. p 148 ; Sp. pl. 2:997. 1753 ; Svanberg, I. et al, 2012, *Uses of tree saps in northern and eastern parts of Europe*. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81 (4): 343-357