

Quercus frainetto Ten., 1813 (Chêne de l'Apennin)

Identifiants : 26578/quefra

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fagidées ;
- 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) : hungarian oak, Italian oak, forest green oak , Blagun, Sladun ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 5-8 ;



- Note comestibilité : ****

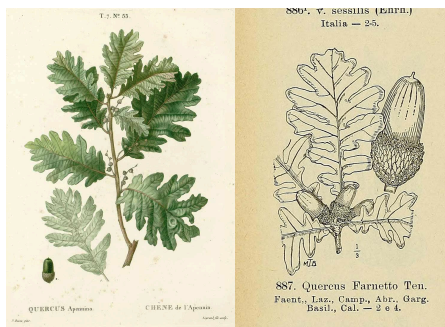
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Graines - crues ou cuites ; la graine mesure jusqu'à 3,5 cm de long et 1,2 cm de large^{[(5(+))} ; elle peut être séchée, moulue en poudre et utilisée comme épaississant dans les ragoûts, etc. ou mélangée avec des céréales pour faire du pain ; si la graine contient des tanins amers, ceux-ci peuvent être lessivés en lavant soigneusement la graine à l'eau courante bien que de nombreux minéraux soient également perdus ; la graine peut être utilisée entière ou séchée et moulue en poudre ; cela peut prendre plusieurs jours, voire plusieurs semaines, pour bien lixivier les graines entières ; une méthode consistait à les envelopper dans un sac en tissu et à les placer dans un ruisseau ; la lixiviation de la poudre est plus rapide ; un simple test de goût peut dire quand le tanin a été lessivé ; la méthode traditionnelle de préparation de la graine consistait à l'enterrer dans un sol marécageux pendant l'hiver ; la graine en germination a été déterrée au printemps alors qu'elle aurait perdu la majeure partie de son astringence ; la graine torréfiée est un substitut du café^{[(5(K))}. Les glands sont doux. Ils sont également transformés en farine pour le pain. Ils sont également moulus pour produire une boisson de type café



néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

Par Duhamel du Monceau, H.L., *Traité des arbres et arbustes, Nouvelle édition [Nouveau Duhamel] (1800-1819) Traité arbr. arbust.*, ed. 2 vol. 7 (1819) t. 53, via plantillustrations

Par Fiori, A., Paoletti, G., *Iconographia florae italicae (1895-1904) Iconogr. Fl. Ital.* t. 887 p. 112 f. 4 , via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il est originaire d'Europe du Sud-Est. Il poussera sur tous les sols sauf très humides. Dans les jardins botaniques de Melbourne. Il convient aux zones de rusticité 7-10^{{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : It is a temperate plant. It is native to S.E. Europe. It will grow on all but very wet soils. In Melbourne Botanical Gardens. It suits hardiness zones 7-10^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Europe, Hongrie, Italie^{{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Bulgaria, Europe, Hungary, Italy^{{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 600 espèces de Quercus^{{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : There are about 600 Quercus species^{{{{0(+x)}}}.

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

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Quercus_farnetto ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" 172804 ;

Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 162 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1124 ; Davison, 1994, ; *Fl. napol.* 1:1xxii. 1811-1815 ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain*. Reader's Digest. p 155 ; Nedelcheva A., 2013, *An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria*. *EurAsian Journal of BioSciences* 7, 77-94 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; 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 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, Simon & Schuster's Guide to Trees. Simon & Schuster. No. 152 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 127