

Betula pendula Roth, 1788 (Bouleau verruqueux)

Identifiants : 4598/betpen

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 : Fagales ;
- Famille : Betulaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Betulaceae ;
- Genre : Betula ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Betula alba* L. 1753 (synonyme selon DPC), *Betula alba* var. *pendula* (Roth) W.T.Aiton 1789 (synonyme selon TPL), *Betula verrucosa* Ehrh. 1791 (synonyme selon GRIN et DPC ; synonyme de "*Betula pendula* var. *pendula*" selon TPL) ;

- Synonymes français : bouleau commun, bouleau pleureur, bouleau blanc, arbre de la sagesse, arbre néphrétique d'Europe, bech, biolo, bois à balais, bouldard, bouleau pubescent, brel ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : European white birch, silver birch, weeping birch, birch, canoe birch, lady birch, paper birch, white birch, European birch , chui zhi hua (cn transcrit), betulla (it), varthjörk (sv), Birke (de), ;

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



- Note comestibilité : ***

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

Tronc (cambium^{1,27(+x)} (seconde écorce) {frais ou séché} {cru ou cuit^{1μ}}μ^{27(+x)} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}}, feuille (jeunes feuilles^{{{(27(+x))}}} [base boissons/brevages^{{{(dp*)}}} : tisanes¹ (infusion^{27(+x)}) {substitut/succédané de thé^{{{(27(+x))}}} ; nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} : fraîches {en salade, en légume^{{{(1)}}} (ex. : comme potherbe^{{{(dp*)}}}) ou sur du fromage ou du pain^{{{(1)}}} ou séchées^(dp*) et moulues {pour allonger la farine^{{{(1)}}} ; et/ou assaisonnement : aromate (condiment aromatique^{{{(dp*)}/aromatisantμ~1})) et fleur (chatons [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} : réduits en poudre {pour allonger la farine} ou cuit {pour préparer des chutneys^{{{(1)}}}}) comestibles.

Détails :

Ecorce consommée broyée au Kamtchatka^{{{(27(+x))}}}.

La sève a une saveur douce et se mange. Le vin est fabriqué à partir de la sève. La sève peut également être transformée en vinaigre. Les jeunes feuilles peuvent être consommées fraîches en salade ou légèrement cuites comme légume. L'écorce interne est réduite en poudre, cuite et consommée

Partie testée : fleurs^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Flowers^{{{0(+)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



ATTENTION : il est fortement recommandé de prélever uniquement le cambium sur les parties tombées à terre, car arracher l'écorce directement sur un bouleau peut entraîner/causer/engendrer/provoquer la mort de celui-ci. **ATTENTION** : il est fortement recommandé de prélever uniquement le cambium sur les parties tombées à terre, car arracher l'écorce directement sur un bouleau peut entraîner/causer/engendrer/provoquer la mort de celui-ci^{{{0(+)}}}.

• Note médicinale : ***

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



Par Jordgubbe (Travail personnel), via wikimedia

• Petite histoire-géo :

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Statut :

La sève est bue ou congelée par les enfants^{{{0(+)}}} (traduction automatique).

Original : The sap is drunk or frozen by children^{{{0(+)}}}.

◦ Distribution :

C'est une plante tempérée. Il est originaire d'Asie du Nord et d'Europe. Il pousse dans les forêts feuillues tempérées entre 500 et 2300 m d'altitude en Chine. Il peut pousser dans de nombreux types de sols. C'est très rustique. Il doit être en plein soleil. Il fait mieux dans les sols sableux avec un pH inférieur à 6,5. Il fait mal dans les sols alcalins. Il convient aux zones de rusticité 2-9. Herbar de Tasmanie. Arboretum Tasmania^{{{0(+)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It is native to North Asia and Europe. It grows in temperate broad-leaved forests between 500 and 2300 m altitude in China. It can grow in many soil types. It is very hardy. It needs to be in full sun. It does best in sandy soils with a pH below 6.5. It does poorly in alkaline soils. It suits hardiness zones 2-9. Tasmania Herbarium. Arboretum Tasmania^{{{0(+)}}}.

◦ Localisation :

Argentine, Asie, Australie, Balkans, Biélorussie, Bosnie, Grande-Bretagne *, Canada, Caucase, Asie centrale, Chine, République tchèque, Danemark, Estonie, Europe, France, Géorgie, Allemagne, Grèce, Hongrie, Iraq, Kazakhstan, Corée, Lettonie, Lituanie, Macédoine, Mongolie, Amérique du Nord, Norvège, Pologne, Roumanie, Russie, Scandinavie, Serbie, Sibérie, Slovaquie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Tasmanie, Turquie, Ukraine, USA^{{{0(+)}}} (traduction automatique).

Original : Argentina, Asia, Australia, Balkans, Belarus, Bosnia, Britain*, Canada, Caucasus, Central Asia, China,

Czech Republic, Denmark, Estonia, Europe, France, Georgia, Germany, Greece, Hungary, Iraq, Kazakhstan, Korea, Latvia, Lithuania, Macedonia, Mongolia, North America, Norway, Poland, Romania, Russia, Scandinavia, Serbia, Siberia, Slovakia, Slovenia, South America, Spain, Sweden, Tasmania, Turkey, Ukraine, USA^{{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 60 espèces de *Betula*. Ils poussent dans les climats tempérés du nord frais^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 60 *Betula* species. They grow in cool north temperate climates^{{{{0(+x)}}}.

- Arôme et/ou texture : neutre (feuilles), aqueux et sucré (sève), farineux (fleurs)¹ ;

- Nombre de graines au gramme : 150 ;

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-9626> ;
- Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/arbre/ft_betula.html ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Bouleau_verruqueux_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Bouleau_verruqueux_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Betula_pendula_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Betula_pendula_(source_en_anglais)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/H%C3%A4nge-Birke_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/H%C3%A4nge-Birke_(source_en_allemand)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Betula+pendula> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-21582 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=7127> ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 92 et 93, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 51, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références : Bois, Boisvert, Church, Dall, Johnson, Maurizio, Royle, Usher :: Bubenicek, Fleischhauer & Guthmann & Spiegelberger

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As *Betula alba*) ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 144 (Also as *Betula alba*) ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 39 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 142 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. *Acta Horticulturae* 318. ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 123 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 236 ; 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 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 48 (As *Betula alba*) ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 131 ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain. Reader's Digest*. p 28 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 107 (As *Betula alba*) ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 61 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 43 (As *Betula alba*) ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 62 ; Janacik-kovicki, P. et al, 2019, *Traditional knowledge on plant use from Negotin Krajina (Eastern Serbia): An ethnobotanical study*. *Indian Journal of Traditional Knowledge* Vol 18 (1), pp 25-33 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 107 ; Kim, H. & Song, M., 2013, *Ethnobotanical analysis for traditional knowledge of wild edible plants in North Jeolla Province (Korea)*. *Genetic. Resour. Crop Evol.* (2013) 60:1571-1585 ; Li Peiqiong; Alexei K. Skvortsov, *BETULACEAE, Flora of China* ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees*. Alfred A. Knopf. p 369 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 48 ; Luczaj, L., 2012, *Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):245-255 ; Luczaj, L., et al, 2015, *Wild food plants and fungi used by Ukrainians in the western part of the Maramures region in Romania*. *Acta Soc Bot Pol* 84(3):339-346 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 93 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Postman, J. D., et al, 2012, *Recent NPGS Coordinated Expeditions in the Trans-Caucasus Region to Collect Wild Relatives of Temperate Fruit and Nut Crops*. In *Acta Horticulturae* Number 948 p 191-198 ; 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 ; Sfikas, G., 1984, *Trees and shrubs of Greece*. Efstathiadis Group. Athens. p 132 ; Shikov, A. N. et al, 2017, *Traditional and Current Food Use of Wild Plants Listed in the Russian Pharmacopoeia*. *Frontiers in Pharmacology*. Vol. 8 Article 841 ; Simkova, K. et al, 2014, *Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic*. *Journal of Applied Botany and Food*

Quality 88, 49-67 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 112 ; Tent. fl. Germ. 1:405. 1788 ; Urgamal, M., Oyuntsetseg, B., Nyambayar, D. & Dulamsuren, Ch. 2014. *Conspectus of the vascular plants of Mongolia*. (Editors: Sanchir, Ch. & Jamsran, Ts.). Ulaanbaatar, Mongolia. Admon Press. 334pp. (p. 143-158). ; www.eFloras.org Flora of China ; Young, J., (Ed.), 2001, *Botanica's Pocket Trees and Shrubs*. Random House. p 139