

# Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch., 1869 (Pacancier)

Identifiants : 6802/carill

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Juglandales ;
- Famille : Juglandaceae ;
- Genre : Carya ;

- Synonymes : *Juglans illinoensis* Wangenh. 1787 (=) basionym, *Carya oliviformis* (Michx.) Nutt. 1818 (synonyme, selon GRIN ; nom irrésolu, selon TPL), *Carya pecan* (Marshall) Engl. & Graebn. 1902 (synonyme selon GRIN ; nom irrésolu, selon TPL) ;

- Synonymes français : arbre à noix de pécan, caryer, pécan, noix d'Hickory, noix pacane ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : pecan , mei guo shan he tao (cn transcrit), Hickorynußbaum (de), Pekannuß (de), Pekannußbaum (de), nogueira-japonêsa (pt,br), nogueira-pecã (pt,br), noz-japonêsa (pt,br), noz-pecã (pt,br), pecã (pt,br), ?ernoj pekan (ru translittéré), nogal americano (es), pecán (es), pecana (es), pecanero (es), pekanhickory (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{{-15 (-18) ;



- Note comestibilité : \*\*\*\*

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

Fruit (graines {noix}<sup>{{{0(+x)}}</sup> [nourriture/aliment, garniture et/ou assaisonnement<sup>{{{{{dp\*}}}}</sup> graines {huile}<sup>{{{{{0(+x)}}</sup> [nourriture/aliment, garniture et/ou assaisonnement : huile alimentaire<sup>{{{{{dp\*}}}}</sup>]]) et feuille (feuilles<sup>0(+x)</sup> [base boissons/breuvages<sup>{{{{{dp\*}}}}</sup> : tisanes<sup>0(+x)</sup>]) comestibles<sup>0(+x)</sup>.

Détails :

aromatisant<sup>0(+x)</sup> ; la noix de pécan est également utilisée pour fabriquer un lait végétal<sup>{{{{{dp\*}}}}</sup>.

Les noix sont consommées crues ou cuites. Ils sont utilisés dans les tartes, les bonbons, les gâteaux, les pains, les glaces et pour épaissir les soupes . Ils sont une source d'huile comestible. Les feuilles sont utilisées pour le thé

Partie testée : graine<sup>{{{{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique)

Original : Seed<sup>{{{{{0(+x)}}</sup>

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



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par The North American sylva (vol. 1: t. 32, 1865) [H. Redouté], via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

*C'est une plante alimentaire cultivée. Des noix ont été importées en Papouasie-Nouvelle-Guinée pour des plantations d'essai. Les arbres d'Aiyura portent irrégulièrement*<sup>{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : It is a cultivated food plant. Nuts have been imported into Papua New Guinea for trial plantings. Trees at Aiyura bear irregularly*<sup>{{0(+x)}}</sup>.

- **Distribution :**

*Il est originaire du sud des États-Unis. Il nécessite un climat subtropical sec. Il convient aux hautes terres tropicales. Il fait mieux dans un sol limoneux dans une position ensoleillée ouverte. Il est résistant au gel mais sensible à la sécheresse. Ils doivent être dans des régions aux étés chauds. Les arbres poussent naturellement près des ruisseaux dans les zones arides. Ils ont besoin d'un sol profond, fertile et bien drainé. Les variétés à coque épaisse sont plus tolérantes au froid. Les arbres peuvent tolérer des températures supérieures à 38 ° C. Les arbres ont besoin de 700 heures avec une température inférieure à 7 ° C. Les arbres ont besoin de 5 000 degrés-jours au-dessus de 10 ° C et d'un ensoleillement élevé pendant la saison de croissance de 210 jours. Il est largement cultivé en Chine. Il peut pousser avec un pH compris entre 5 et 8 mais 6,5 est le meilleur. Le sol doit être bien aéré. En PNG, il est enregistré entre 1 400 et 1 600 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 6-11*<sup>{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : It is native to S. United States. It requires a dry subtropical climate. It suits the tropical highlands. It does best in loamy soil in an open sunny position. It is frost resistant but drought tender. They need to be in areas with warm summers. Trees grow naturally near streams in arid areas. They need deep fertile, well drained soil. Thick shelled varieties are more cold tolerant. Trees can tolerate temperatures above 38Â°C. Trees need to have 700 hours with a temperature under 7Â°C. Trees need 5,000 degree days above 10Â°C and a high level of sunlight during the 210 day growing season. It is grown extensively in China. It can grow with a pH between 5-8 but 6.5 is best. The soil needs to be well aerated. In PNG it is recorded between 1,400-1,600 m above sea level. It suits hardiness zones 6-11*<sup>{{0(+x)}}</sup>.

- **Localisation :**

*Afrique, Asie, Australie, Brésil, Grande-Bretagne, Amérique centrale, Chine, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Haïti, Inde, Israël, Mexique, Mozambique, Amérique du Nord, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Asie du Sud-Est, Sud Afrique, Afrique australe, Amérique du Sud, Uruguay, USA \*, Antilles, Zimbabwe*<sup>{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : Africa, Asia, Australia, Brazil, Britain, Central America, China, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Haiti, India, Israel, Mexico, Mozambique, North America, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, SE Asia,*

South Africa, Southern Africa, South America, Uruguay, USA\*, West Indies, Zimbabwe<sup>{{0(+x)}}</sup>.

◦ Notes :

Il existe environ 14 à 25 espèces de *Carya*<sup>{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique).

Original : There are about 14-25 *Carya* species<sup>{{0(+x)}}</sup>.

- Nombre de graines au gramme : 0,3 ;
- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2701784](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2701784) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=9253> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp\*", 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 233 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 221 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 175 ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 182 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 334 ; Dendrologie 1:593. 1869 "illinoensis" ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 240 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 141 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 184 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 123 ; Flora of China. [www.eFloras.org](http://www.eFloras.org) ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 194 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 183 ; Glowinski, L., 1999, The Complete Book of Fruit Growing in Australia. Lothian. p 100 ; Gouldstone, S., 1983, Growing your own Food-bearing Plants in Australia. Macmillan p 149 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 171 (As *Carya olivaeformis*) ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 60 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 336 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 32 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1831 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 50 ; Little, E.L., 1980, National Audubon Society Field Guide to North American Trees. Alfred A. Knopf. p 348 ; Lu Anmin, Stone, D.E., Grauke, L.J., Juglandaceae. Flora of China. ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 49 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 109 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 313 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 31, 97 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 5 ; Mulherin, J., 1994, Spices and natural flavourings. Tiger Books, London. p 112 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) (As *Carya pecan*) ; Recher, P., 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. [www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html](http://www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html) p 1 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, Simon & Schuster's Guide to Trees. Simon & Schuster. No. 188 ; Sharma, B.B., 2005, Growing fruits and vegetables. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 115 ; Smith, P.M., 1979, Pecan, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 310 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: [www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 122 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 23, 124 ; Young, J., (Ed.), 2001, Botanica's Pocket Trees and Shrubs. Random House. p 201