Conyza canadensis (L.) Cronquist, 1943 (Vergerette du Canada)

Identifiants : 9157/concan

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 12/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Asterales ;***
    - ***Famille : Asteraceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Asterales ;***
    - ***Famille : Asteraceae ;***
    - ***Genre : Conyza ;***
- ***Synonymes : Erigeron canadensis L. 1753 (nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon GRIN) ;***
- ***Synonymes français : vergerolle du Canada, érigère du Canada, fausse camomille, herbe des Français ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Canadian fleabane, butterweed , Berufkraut (de), Kanadisches (de) ;***

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

  Feuille (jeunes et/ou tendres ; aromatisantes (saisies ou cuites)[1]) comestibles.

  Détails :

  Feuilles comestibles{{{0(+x)} ; jeunes pousses consommées comme légume{{{27(+x)} (ex. : potherbe{{{(dp*)}) au Japon{{{27(+x)} ; les jeunes plants sont bouillis et mangés{{{0(+x)} ; ils sont également cuits avec du riz ; ils peuvent être séchés pour une utilisation ultérieure ; une huile essentielle est utilisée pour aromatiser des boissons gazeuses ; les feuilles broyées sont utilisées pour parfumer le porridge{{{0(+x)}.

  Les jeunes plants sont bouillis et mangés. Ils sont également cuisinés avec du riz. Ils peuvent être séchés pour une utilisation ultérieure. Une huile essentielle est utilisée pour aromatiser les boissons gazeuses. Les feuilles moulues sont utilisées pour aromatiser la bouillie

  ATTENTION : le contact cutané avec la plante peut provoquer une dermatite chez certaines personnes.ATTENTION : le contact cutané avec la plante peut provoquer une dermatite chez certaines personnes{{{5(+)}.

- ***Note médicinale : ****

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

Par Oeder G.C. (Flora Danica, Hft 22, t. 1274, 1761-1883), via plantillustrations

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    Il pousse dans les endroits tempérés chauds. Il peut tolérer la sécheresse et le gel. Il fait mieux dans un sol léger à moyen et une position ouverte et ensoleillée. Il pousse mieux dans les sols humides et les zones de fortes précipitations. Il peut pousser dans des endroits arides. Herbier de Tasmanie. Au Yunnan[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It grows in warm temperate places. It can tolerate drought and frost. It does best in a light to medium soil and an open, sunny position. It grows best in damp soils and high rainfall areas. It can grow in arid places. Tasmania Herbarium. In Yunnan[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Afrique, Asie, Australie, Canada, Chine, République dominicaine, Afrique de l'Est, Eswatini, Europe, France, Grèce, Guyane, Guyanes, Haïti, Hawaï, Inde, Indochine, Iran, Irak, Italie, Japon, Corée, Lesotho, Méditerranée, Mexique, Mongolie, Mozambique, Myanmar, Amérique du Nord, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Portugal, Amérique du Nord *, Russie, Asie du Sud-Est, Sibérie, Slovénie, Afrique du Sud, Amérique du Sud, Afrique australe, Espagne, Suriname, Swaziland, Tasmanie , Turquie, USA, Vietnam, Antilles *, Zambie, Zimbabwe[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Africa, Asia, Australia, Canada, China, Dominican Republic, East Africa, Eswatini, Europe, France, Greece, Guiana, Guianas, Haiti, Hawaii, India, Indochina, Iran, Iraq, Italy, Japan, Korea, Lesotho, Mediterranean, Mexico, Mongolia, Mozambique, Myanmar, North America, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Portugal, North America*, Russia, SE Asia, Siberia, Slovenia, South Africa, South America, Southern Africa, Spain, Suriname, Swaziland, Tasmania, Turkey, USA, Vietnam, West Indies*, Zambia, Zimbabwe[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 50 espèces de Conyza. Un thé des feuilles a été utilisé pour la médecine[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are about 50 Conyza species. A tea from the leaves have been used for medicine[{{{0(+x)].

- ***Arôme et/ou texture : amer et épicé1 ;***

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-18836-synthese ***;***
  - ***HYPPA :*** https://www2.dijon.inra.fr/hyppa/hyppa-f/erica_fh.htm ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Conyza_canadensis (en français) ***;***
    - https://de.wikipedia.org/wiki/Kanadisches_Berufkraut (source en allemand) ***;***

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Conyza+canadensis ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-90828 ***;***

- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=104171 ***;***

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 82 et 83, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 96 [Erigeron canadensis L.], par Louis Bubenicek) ;

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

Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 395 (As Erigeron canadensis) ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 179 ; Bull. Torrey Bot. Club 70:632. 1943 ; Cooper, W. and Cooper, W., 2004, Fruits of the Australian Tropical Rainforest. Nokomis Editions, Victoria, Australia. p 80 ; Curtis, W.M., 1963, The Students Flora of Tasmania Vol 2 p 314 (As Erigeron canadensis) ; Curtis, W.M., 1963, The Students Flora of Tasmania Vol 2 p 314 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 37 ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 76 ; Hani Medicine of Xishuangbanna, 1999, p 235 ; Henty, E.E., 1980, Harmful Plants in Papua New Guinea. Botany Bulletin No 12. Division Botany, Lae, Papua New Guinea. p 37, Pl.12 (As Erigeron canadensis) ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia. Plant Protection Society of Western Australia. p 94 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1787 (As Erigeron canadensis) ; Lamp, C & Collet F., 1989, Field Guide to Weeds in Australia. Inkata Press. p 84 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 64 ; Long, C., 2005, Swaziland's Flora - siSwati names and Uses https://www.sntc.org.sz/flora/ ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 345 ; Mot So Rau Dai an Duoc O Vietnam. Wild edible Vegetables. Ha Noi 1994, p 86 (As Erigeron canadensis) ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 160 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Plowes, N. J. & Taylor, F. W., 1997, The Processing of Indigenous Fruits and other Wildfoods of Southern Africa. in Smartt, L. & Haq. (Eds) Domestication, Production and Utilization of New Crops. ICUC p 189 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; https://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 11th April 2011] ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 6