

Agastache foeniculum (Pursh) Kuntze, 1891 (Anis hysope)

Identifiants : 953/agafoe

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiales ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Agastache ;

• **Synonymes :** *Stachys foeniculum* Pursh 1813 (= basionym, *Agastache anethiodora* (Nutt.) Britton & A.Br. 1898 (synonyme, selon TPL), *Agastache anisata*, *Agastache foeniculum* O. Kuntze ;

• **Synonymes français :** hysope anisée, agastache fenouil, agastache anisée, grande hysope, hysope géante ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** anise Hyssop, anise mint, giant hyssop , Duftnessel (de) ;



• **Note comestibilité :** *****

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

Feuille (aromatisantes [cruées^{5(12?,13?,+)} ou cuites^{5(13?,+)} ; condiment_{μ31}, tisanes^{5(12?,56?,+,31)}) comestibles.

Détails :

Jeunes feuilles utilisées en infusion^{{{(27(+x))}}}.

Les feuilles et les fleurs sont consommées crues ou cuites. Ils ont une saveur anisée et sont bons dans les salades. Ils sont également utilisés dans les gâteaux et les bonbons. Un thé au goût agréable peut être préparé à partir des feuilles

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

Original : Leaves^{{{(0(+x))}}}

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



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

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



De gauche à droite :

Par Kurt Stueber, via wikimedia

Par Devilwar (Travail personnel), via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse naturellement dans les terrains vagues des prairies et des plaines de l'ouest de l'Amérique du Nord, de l'Ontario à Washington et au sud jusqu'au Colorado. Il fait mieux dans des positions ensoleillées et un sol bien drainé. Il peut supporter de légères gelées. Dans les jardins botaniques de Hobart. Il convient à la zone de rusticité des plantes 6-10^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows naturally in waste ground on prairies and plains in Western North America from Ontario to Washington and south to Colorado. It does best in sunny positions and well drained soil. It can stand light frosts. In Hobart Botanical gardens. It suits plant hardiness zone 6-10^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Australie, Grande-Bretagne, Canada, Europe, Finlande, Moldavie, Amérique du Nord, Scandinavie, Tasmanie, USA^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Australia, Britain, Canada, Europe, Finland, Moldavia, North America, Scandinavia, Tasmania, USA^{{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 20 à 30 espèces d'Agastache^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 20-30 Agastache species^{{{{0(+x)}}}.

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

- ³¹ **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/1102/fbg_agastache_foeniculum.htm ;

- **"Dave's Garden" (en anglais)** : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/134/#b> ;

- **Wikipedia** :

- ⁴[https://fr.wikipedia.org/wiki/Agastache_foeniculum_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Agastache_foeniculum_(en_français)) ;

- ⁵ **"Plants For a Future" (en anglais)** : <https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?latinname=Agastache+foeniculum> ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-4454 ;

- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=312121> ;

dont livres et bases de données : ¹² **"Cornucopia II : A Source Book of Edible Plants"** (livre en anglais, par Stephen Facciola), ¹³ **"Plants for human consumption : an annotated checklist of the edible phanerogams and ferns"** (livre anglais, par Günther Kunkel), ²⁷ **Dictionnaire des plantes comestibles** (livre pages 11 à 13, par Louis Bubenicek),

56"Dictionary of Plants Used by Man" (livre en anglais, par George Usher) ;

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 *Agastache anethiodora*) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 12 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 138 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 87 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 105 ; Cormack, R. G. H., 1967, *Wild Flowers of Alberta*. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 286 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 110 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 125 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 201 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 117 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 275 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Revis. gen. pl. 2:511. 1891 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 11 ; Vermeulen, N, 1998, *The Complete Encyclopedia of Herbs*. Rebo Publishers. p 27