

# Achillea millefolium L., 1753 (Achillée millefeuille)

Identifiants : 269/achmil

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 23/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
  - **Ordre :** Asterales ;
  - **Famille :** Compositae ;
- **Synonymes français :** herbe de la Saint-Jean (herbe de la Saint Jean, herbe de Saint Jean), herbe aux charpentiers (herbe au charpentier), herbe aux coupures (herbe à la coupure), millefeuille, herbe aux cochers, saigne-nez, herbe à dinde, herbe de Saint-Joseph, herbe aux militaires, sourcil de Vénus. ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** yarrow, milfoil, yarrow, angel flower, bloodwort, common yarrow, soldier's woundwort, soldiers woundwort, staunchweed, thousand seal, thousand-leaf, yang shi cao (cn transcrit), gewöhnliche Schafgarbe (de), gemeine Schafgarbe (de), Schafgarbe (de), Wiesen-Schafgarbe (de), millefoglio (it), seoyangtobpul (ko transcrit), milefólio (pt), tysâ?elistnik obyknovennyj (ru translittéré), milenrama (es), röllika (sv) ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuille (jeunes et/ou tendres (dont basales) et fraîches ou séchées : aromatisantesµ36µ [(cruées, cuites)µ1,5,55µ ; dont boissonsµ1,5,7,55µ]) et fleur (dont boutons (idem feuille)µ1µ : aromatisantes [dont sucre ; boissonsµ5,55µ ; conserves]µ1µ) comestibles.µ2µ(1\*) ;

Feuilles, herbe, épice, légume. Les feuilles sont consommées en petites quantités pour faire une addition fraîche un peu amère dans les salades ; les fines feuilles arrachées aux tiges sont également bien bouillies puis mangéesµ{{{0(+x)µ (ex. : comme pothebeµ{{{(dp\*)µ} ; les feuilles séchées sont également utilisées pour le thé ; elles sont également utilisées comme substitut du houblon ; les jeunes feuilles sont cuites comme légumeµ{{{0(+x)µ.

La plante a également été utilisée comme agent de coagulation / caillage (caille-lait) pour la préparation de fromageµ{{{~241(dp\*)µ.(1\*) ;



Précautions à prendre :

(1\*)**ATTENTION** : plusieurs risques essentiellement liés à une utilisation prolongée et/ou excessive ; cf. "Known Hazards" (risques connus) sur "PFAF"("5").

- **Autres usages :** Il a une réputation d'être un remède en médecineµ<0(+x)µ. ;
- **Catégories :** pscf, pscm, pcg ;
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

• Liens, sources et/ou références :

- "Plants For a Future" (en anglais) et sa traduction *Plantes d'Avenir* ;
- **Wikipedia** :
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Achill%C3%A9e\\_millefeuille](https://fr.wikipedia.org/wiki/Achill%C3%A9e_millefeuille) (en français) ;
  - [https://en.wikipedia.org/wiki/Achillea\\_millefolium](https://en.wikipedia.org/wiki/Achillea_millefolium) (source en anglais) ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : [https://nature.jardin.free.fr/vivace/dn\\_achillea\\_mi.html](https://nature.jardin.free.fr/vivace/dn_achillea_mi.html) ;
- **Creapharma** : <https://www.creapharma.ch/millefeuille.htm> ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-365-synthese> ;
- <sup>55</sup> **Agriculture et agroalimentaire Canada** : <https://www4.agr.gc.ca/AAFC-AAC/display-afficher.do?id=1300893484332&lang=fra> ;
- <sup>36</sup> **Ouverture de cuisine (herbes pour omelettes aux fines herbes, livre de Lancelot de Casteau)** : <https://www.uni-giessen.de/gloning/tx/ouv3.htm> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) ;
- <sup>2</sup>"GRIN" (en anglais) ;
- INPI (recherche en anglais) ;

dont Google (recherche de/pour) "Achillea millefolium" : [pages](#), [images](#) | "Achillée millefeuille" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 1*Plantes sauvages comestibles (livre pages 34 et 35, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger)*, 7"*Sturtevant's edible plants of the word*" (livre en anglais, page 23, par Edward Lewis Sturtevant, U. P. Hedrick), 241"*Cheesemaking Practice*" (livre en anglais, pages 157 et 158, par Reg Scott, R. Richard Kennet) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 10 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 6 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 442 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 44 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 136 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 71 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 99 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 75 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 91 ; Curtis, W.M., 1963, *The Students Flora of Tasmania Vol 2* p 351 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 32 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 23 ; 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 88 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1884 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 4 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 8 ; Loughmiller, C & L., 1985, *Texas Wildflowers. A Field Guide*. University of Texas, Austin. p 46 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 77 (Drawing) ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 87 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 357 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 250 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 154 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 273 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 3 ; Sp. pl. 2:899. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 166 ; Stern, G., 1986, *Australian Weeds. A Source of Food and Medicine*. Harper & Row. p 231 ; Usher, G., 1974, *A Dictionary of Plants Used by Man*. Constable. p 16 ; Vermeulen, N, 1998, *The Complete Encyclopedia of Herbs*. Rebo Publishers. p 20 ; Whitney, C. W., et al, 2012, *A Survey of Wild Collection and Cultivation of Indigenous Species in Iceland*. *Human Ecology* 40:781-787