

# ***Apium austral Thouars***

**Identifiants : 2746/apiaus**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 25/04/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;
- Genre : Apium ;

- **Synonymes :** *Apium antarcticum* Banks & Sol. ex Hook.f, *Apium chilense* Hook. & Arn, *Apium flexuosum* Phil, *Apium goughense* Baker f. & Wilkins, *Apium macolbianum* Gand, *Apium prostratum* Labill, ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Wild celery, Apio silvestre, Nolquin, ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*

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

**Graines<sup>0(+x)</sup>.**

**Les feuilles se mangent cuites. Les racines sont consommées cuites**

**Partie testée : graines<sup>0(+x)</sup> (traduction automatique)**

**Original : Seeds<sup>0(+x)</sup>**

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	0



**néant, inconnus ou indéterminés.**

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



Par Natural History Museum, London Nat. Hist. Mus., London, via plantillustrations

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse dans la forêt subantarctique et dans la steppe patagonienne près des ruisseaux et des rivières<sup>(((0+x)) (traduction automatique)</sup>.

Original : It is a temperate plant. It grows in Subantarctic forest and in the Patagonian steppe near streams and rivers<sup>(((0+x))</sup>.

◦ Localisation :

Argentine, Chili, Malouines, Amérique du Sud<sup>(((0+x)) (traduction automatique)</sup>.

Original : Argentina, Chile, Falklands, South America<sup>(((0+x))</sup>.

• Liens, sources et/ou références :

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Apium\\_austrole](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Apium_austrole) ;

dont classification :

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

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

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 35 ; Ladio, A. H. & Lozada, M., 2000, Edible Plant Use in a Mapuche Community of Northwestern Patagonia. Human Ecology. Vol. 28, No. 1. pp. 53-71 ; Ladio, A. H., 2001, The Maintenance of Wild Edible Plant Gatherings in a Mapuche Community of Patagonia. Economic Botany, Vol. 55, No. 2, pp. 243-254 ; Ladio, A. H. and Lozada, M., 2003, Comparison of wild edible plant diversity and foraging strategies in two aboriginal communities of northwestern Patagonia. Biodiversity and Conservation 12: 937-951 ; Ladio, A. H. and Lozada, M., 2004, Patterns of use and knowledge of wild edible plants in distinct ecological environments: a case study of a Mapuche community from northwestern Patagonia. Biodiversity and Conservation 13:1153-1173 ; Ladio, A., Lozada, M. & M. Weigandt, 2007, Comparison of traditional wild plant knowledge between aboriginal communities inhabiting arid and forest environments in Patagonia, Argentina. Journal of Arid Environments 69 (2007) 695-715 ; Rapoport, E. H. & Ladio, A. H., 1999, Plantas comestibles. Bosque Volume 20 No. 2. ISSN 0314-8799 ; Schmeda-Hirschmann, G., et al, 1999, Proximate Composition and Biological Activity of Food Plants gathered by Chilean Amerindians. Economic Botany Vol. 53. No. 2. pp. 177-187 ; Upson, R., & Lewis R., 2014, Updated Vascular Plant Checklist and Atlas for the Falkland Islands. Falklands Conservation and Kew.