

Artemisia annua L., 1753 (Armoise annuelle)

Identifiants : 613/artann

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 20/09/2020

- **Classification/taxinomie :**

- **Ordre :** Asterales ;
- **Famille :** Compositae ;
- **Sous-famille :** Asteroideae ;
- **Tribu :** Anthemideae ;
- **Sous-tribu :** Artemisiinae ;
- **Sous-genre :** x ;
- **Section :** x ;
- **Nom complet :** ? ;

- **Synonymes :** x (=) basionym, *Artemisia chamomilla* C.Winkl. 1887 ;

- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** annual mugwort, annual wormwood, sweet Annie, sweet sagewort, sweet wormwood, qing hao , einjähriger Beifuß (de), sommarmalört (sv), zomeralsem (nl), zoete alsem (nl), thanh hao hoa vang (vi), thanh cao (vi), thao cao (vi), ngai si (vi), Ngai hôi (vi), Ngai ?ang (vi), thanh hao (vi) ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuille (feuilles) [base boissons/brevages (liqueurs) et/ou assaisonnement : aromate (condiment aromatique) pour alcools (ex. : vermouth) et huile de table] comestible.(1*) ;

Aujourd'hui, au centre de la Chine, en particulier la province du Hubei, les tiges/pousses de cette armoise sont utilisées comme aliment, sous forme de salade ; le produit final, littéralement appelé « armoise fraîchement mélangée », est une salade légèrement amère, avec des notes fortement acides de vinaigre de riz épicé, utilisée comme une marinade ; celle-ci est considérée comme un mets de choix et est généralement plus chère, à l'achat, que la viande (WIKIPÉDIA Anglais et Néerlandais (absence de références). Les feuilles et les sommités sont utilisées en cuisine comme soupe/potage aux légumes (WIKIPÉDIA Vietnamien (Listes d'espèces végétales au Vietnam, livre en Vietnamien, volume 3, page 351, par Nguyen Tien, ed. 2005) à vérifier (rp*)) ;



Précautions à prendre :

(1*)Mêmes risques et précautions à prendre que pour l'absinthe ? (qp*) Toujours est-il que nous recommandons fortement de ne l'utiliser qu'en petites et même très petites quantités, et uniquement dans le but de réaliser des boissons/brevages aromatisé(e) Le contact cutané avec la plante peut causer une dermatite ou d'autres réactions allergiques chez certaines personnes ; le pollen est extrêmement allergisante.

- **Petite géo :** Aire d'origine : Asie tempérée et Europe (2+) :: Plus de détails : voir GRIN ("2"). ;

- **Catégories principales :** ornemental, médecine ;

- **Catégories :** pscf ;

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

- **Plants For a People** (http://www.plantsforpeople.com/wiki/Artemisia_annua) et sa traduction (Plants ad (Ais)) ;
- https://it.wikipedia.org/wiki/Artemisia_annua (source en italien) ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-6765> ;
- ⁶⁷ **"Purdue Agriculture (NewCROP) : New Crop FactSHEET" (en anglais) :**

<https://www.hort.purdue.edu/newcrop/cropfactsheets/artemisia.pdf> ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Artemisia annua" : [pages](#), [images](#) / "Armoise annuelle" : [pages](#) ;