

# Artemisia lactiflora Wall. ex DC., 1837 (Armoise blanche de chine)

Identifiants : 618/artlac

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 12/08/2020

• **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 lactiflora* var. *incisa* (Pamp.) Ling & Y.R.Ling 1988, *Artemisia lactiflora* f. *incisa* Pamp. 1927, *Artemisia lactiflora* var. *taibaishanensis* x .D.Cui 1985, *Artemisia septemlobata* H.Lév. & Vaniot 1909 ;
- **Synonymes français :** armoise chinoise, armoise de Chine, armoise à fleurs laiteuses ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** white mugwort, sagebrush , weißer China-Beifuß (Weißer Chinabeifuß) (de), Weißer Beifuß (de), Pärlmalört (sv) ;



• **Note :** \*\*

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuille (feuilles, plante (partie herbacée))μ{{(64(+x))μ [assaisonnementμ(dp\*)μ : épiceμ64(+x))μ et aromate (condiment aromatiqueμ{{{(dp\*)μ/aromatisantμ64(+x))μ}}] comestible.(1\*) ;

Feuillesμ0(+x)μ. Juste 2 ou 3 feuilles sont cuites en soupeμ{{{0(+x))μ. ;



**Précautions à prendre :**

(1\*)Mêmes risques et précautions à prendre que pour l'absinthe et/ou l'armoise annuelle ? (qp\*) Probablement, carμ<(dp\*)μ : "la plante peut être toxique à fortes doses et le contact cutané peut causer une dermatite chez certaines personnes"μ<5(+))μ. 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/breuvages aromatisé(e)sμ<(dp\*)μ.

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

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

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;

**dont classification :**

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

**dont Google (recherche de/pour) "Artemisia lactiflora" :** [pages](#), [images](#) | **"Armoise blanche de chine" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 64"World Spice Plants : Economic Usage, Botany, Taxonomy" (livre en anglais, page 54, par Johannes Seidemann) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 151 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 133 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 190 ; Dahlen, M., 1995, *A Cook's Guide to Chinese Vegetables*. The Guidebook Company. p 58 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 34 ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 804 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 33 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 719 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science [www.jircas.affrc.go.jp/project/value\\_addition/Vegetables](http://www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables) ; Kuo, W. H. J., (Ed.) *Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000)*, <http://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> ; Prodr. 6:115. 1838