

Artemisia verlotiorum Lamotte , 1876 (Armoise des Frères Verlot)

Identifiants : 3282/artver

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 : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;
- Tribu : Anthemideae ;
- Genre : Artemisia ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Artemisia selengensis* Turcz. ;

- Synonymes français : armoise du Kamtchatka ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : kamshatka wormwood , Kamtschatka Beifuss (de) ;



- Note comestibilité : **

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

Feuille (feuilles^(dp*)), plante (partie herbacée)^{(((64(+x)))} [assaisonnement^(dp*) : aromate (condiment aromatique^{(((dp*)μ/aromatisantμ64(+x)))})] comestible.(1*) Les feuilles sont utilisées pour aromatiser le riz. Les jeunes feuilles sont bouillies et mangées



(1*)Mêmes risques et précautions à prendre que pour l'absinthe et/ou l'armoise annuelle ? (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/breuvages aromatisé(e)s.(1*)Mêmes risques et précautions à prendre que pour l'absinthe et/ou l'armoise annuelle ? (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/breuvages aromatisé(e)s^{(((dp*))}.

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



Par javier martin (travail personnel) [Domaine public], via wikimedia

- Petite histoire-géo :
- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1 500 m d'altitude^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. In Argentina it grows from sea level to 1,500 m above sea level^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Argentine, Asie, Australie, Brésil, Chili, Chine, Japon, Russie, Amérique du Sud, Uruguay^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Argentina, Asia, Australia, Brazil, Chile, China, Japan, Russia, South America, Uruguay^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 300 espèces d'Artemisia^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 300 Artemisia species^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-6983> ;
- **INPN** : https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/84057 ;
- **FloreAlpes** : https://www.florealpes.com/fiche_artemisiaverlotiorum.php ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Artemisia_verlotiorum ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-116811 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=464128> ;

dont livres et bases de données : ⁶⁴"World Spice Plants : Economic Usage, Botany, Taxonomy" (livre en anglais, page 56, par Johannes Seidemann) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 33 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1817 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 56 ; Zhang, Y., et al, 2014, *Diversity of wetland plants used traditionally in China: a literature review*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 2014, 10:72 (As *Artemisia selengensis*)