

Asparagus officinalis L., 1753 (Asperge (asperge sauvage et asperge cultivée))

Identifiants : 655/aspoff

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 27/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Ordre : Asparagales ;
 - Famille : Asparagaceae ;
 - Sous-famille : Asparagoideae ;
 - Tribu : x ;
 - Sous-tribu : x ;
 - Sous-genre : x ;
 - Section : x ;
 - Nom complet : *Asparagus officinalis* subsp. *Officinalis* ;
- Synonymes : x (=) *basionym*, *Asparagus caspius* Hohen. 1838, *Asparagus longifolius* Fisch. ex Steud. 1852, *Asparagus officinalis* var. *caspius* (Hohen.) Asch. & Graebn. 1905, *Asparagus officinalis* subsp. *Officinalis*, *Asparagus polyphyllus* Steven ex Ledeb. 1852, *Asparagus polyphyllus* Steven 1857 ;
- Synonymes français : *asperge officinale*, *esparge*, *esperge* ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : *asparagus*, *garden asparagus*, *shi diao bai* (cn transcrit), *long xu cai* (cn transcrit), *lu sun* (cn transcrit), *Gemüsespargel* (de), *Spargel* (de), *asparagio* (it), *oranda-kiji-kakushi* (jp romaji), *espargo* (pt), *esparrago* (es), *esparraguera* (es), *sparris* (sv), *harthawariya* (si), ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 4-9 ;



- Note : ****
 - Note perso : *****
 - Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (pointes des jeunes μ {1 μ pousses μ 1,27(+x) μ (turions) cuites μ {1 μ [nourriture/aliment : légume μ {2(+)(dp*) μ {asperge μ 1,27(+x) μ }}] et fruit (graines μ 1,27(+x) μ cuites μ (dp*) μ (torréfiées μ 1,27(+x) μ) [base boisson/brevuage μ {1(dp*) μ {substitut μ 1 μ /succédané μ 27(+x) μ café μ 1,27(+x) μ }}] ; et baies μ 1 μ [indéterminé]) comestibles.(1*) ;
- Plante d'importance majeure ; cultivée dans de nombreux pays μ {27(+x) μ . Notre fameuse asperge ! μ {1(rp*) μ . ;



Précautions à prendre :

(1*) Les baies sont indigestes et provoquent parfois de légers désagréments gastriques μ < 1 μ ; de grandes quantités de pousses peuvent irriter les reins μ < 5(+) μ . La consommation des pousses est déconseillée aux personnes ayant des troubles urinaires μ < 27(+x) μ . Les baies sont légèrement toxiques μ < 5(+) μ .

- Petite géo : Aire d'origine : Afrique, Asie tempérée et Europe < 2(+x) μ . :: Plus de détails (dont zone(s) de naturalisation) : voir GRIN ("2") ;
- Catégories principales : légume médecine ;
- Catégories : pscf, pscm, asperge, pa, sl, salade, café1, pcg ;
- Arôme et/ou texture : asperge cultivée, légèrement acidulé1 ;

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



Par Thomé O.W. (*Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 1: t. 113 ; 1885*), via plantillustrations.org

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

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia :**
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Asperge_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Asperge_(en_français)) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Gem%C3%Bcsespargel> (source en allemand) ;
 - <https://en.wikipedia.org/wiki/Asparagus> (source en anglais) ;
- ~~à la Botanique~~ <https://www.aujardin.info/plantes/asperge.php> :: **Jardin! L'Encyclopédie**
- https://nature.jardin.free.fr/vivace/nmauric_asparagu_off.htm
- **auJardin.info** : <https://www.aujardin.info/plantes/asperge.php> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/vivace/nmauric_asparagu_off.htm ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ²["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Asparagus officinalis" : [pages](#), [images](#) / **"Asperge (asperge sauvage et asperge cultivée)" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 1 *Plantes sauvages comestibles (livre pages 26 et 27, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger)*, 2 *Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 39, par Louis Bubenicek)* ;