

Camellia japonica L., 1753 (Camélia du Japon)

Identifiants : 832/camjap

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 18/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Theaceae ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : garden camellia, Japanese camellia, Mountain tea ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -15 à -18/-20°C ;
- Note : ***
- Note perso : ***
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuilles - thé, graines - huile, fleurs, feuillesμ{{0(+x)μ.
Les feuilles sont utilisées comme un substitut pour le thé.
Les graines sont utilisées pour produire une huile comestibleμ{{0(~~5(+),+x)μ ; elle est appelée «huile Tsubaki»μ{{5(+)}μ.
Les feuilles poivrées sont consommées fraîches ; elles sont également utilisées comme emballage.
Les fleurs séchées sont consommées comme légumeμ{{0(~~5(+),+x)μ ou mélangées avec du riz gluant pour faire un plat japonais appelé «mochi»μ{{5(+)}μ.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- Autres usages : Décoration ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



The botanist's repository [H.C. Andrews] (vol. 9: t. 559 ; 1809-1810) [H.C. Andrews], 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/Cam%C3%A9lia_du_Japon (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Camellia_japonica (source en anglais) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Kamelie> (source en allemand) ;
 - **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/arbuste/ft_camelia.html ;

- *Rustica* : <https://www.rustica.fr/articles-jardin/camelia-japon-camellia.4031.html> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Camellia japonica" : [pages](#), [images](#) / "Camélia du Japon" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 99 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 76 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 207 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 354 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 421 ; Chen, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 22 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 294 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 57, 69 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 318 ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 128 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 210 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 107 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 427 ; Sp. pl. 2:698. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 543 ; Valder, P., 1999, The Garden Plants of China. Florilegium. p 142 ; Young, J., (Ed.), 2001, Botanica's Pocket Trees and Shrubs. Random House. p 179