Impatiens glandulifera Royle, 1835 (Balsamine de l'Himalaya)

Identifiants : 16746/impgla

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 23/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Ordre : Ericales ;***
    - ***Famille : Balsaminaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Geraniales ;***
    - ***Famille : Balsaminaceae ;***
    - ***Genre : Impatiens ;***
- ***Synonymes : Impatiens roylei Walp ;***
- ***Synonymes français : balsamine glanduleuse, impatiente de l'Himalaya, impatiente glanduleuse, balsamine géante, balsamine rouge, impatiente géante, balsamine glandulifère ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : jewelweed, Himalayan balsam, Indian balsam, royle's balsam, policeman's helmet , Indian Balsam, Policeman's helmet, Royle's balsam, Teoore, Tiifad, Å¾lezava nedotika ;***

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

  Graines (jeunes et blanches ou mûres et noires ; aromatisantes1 ; dont extrait (huile)1)µ, fleur1 (décoratives1) et feuille (jeunes et/ou tendres ; dont pointes des tiges ; cuites1(2*)) partiellement/modérément comestibles.(1*)

  Détails :

  Feuilles, graines, huile{{{0(+x)}.

  Les graines crues sont consommées et sont comme des noix ; elles peuvent être pressées pour leur huile comestible.

  Les feuilles sont cuites et utilisées comme un légume{{{0(+x)} (potherbe(dp*) ; (2*)peu savoureux et âpre en arrière goût, même en changeant plusieurs fois l'eau de cuisson{{{1.(1*)

  Les graines crues sont consommées et sont comme des noix. Ils peuvent être utilisés dans le pain et les salades. Ils peuvent être pressés pour leur huile comestible. Les feuilles sont cuites et utilisées comme un légume

(1*)ATTENTION : l'ingestion régulière de grandes quantités de ces plantes peut être dangereux en raison de leur haute teneur en minéraux ; ce rapport, qui paraît absurde, pourrait se référer à l'oxalate de calcium qui peut être nocif cru mais est détruit en faisant bien cuire ou sécher la plante ; les personnes ayant une tendance aux rhumatismes, l'arthrite, la goutte, les

calculs rénaux et l'hyperacidité devraient prendre des précautions particulières si elles incluent cette plante dans leur alimentation. (1)la plante crue est très laxative et dépurative ; à utiliser cuite et/ou en très petites quantités (fleurs) ; voir fiche toxine, pour plus d'informations.(1*)ATTENTION : l'ingestion régulière de grandes quantités de ces plantes peut être dangereux en raison de leur haute teneur en minéraux ; ce rapport, qui paraît absurde, pourrait se référer à l'oxalate de calcium qui peut être nocif cru mais est détruit en faisant bien cuire ou sécher la plante ; les personnes ayant une tendance aux rhumatismes, l'arthrite, la goutte, les calculs rénaux et l'hyperacidité devraient prendre des précautions particulières si elles incluent cette plante dans leur alimentation{{{5(+)}. (1*)la plante crue est très laxative et dépurative ; à utiliser cuite et/ou en très petites quantités (fleurs){{{1 ; voir fiche toxine, pour plus d'informations{{{{dp*)}.*

- ***Note médicinale : ****

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

Curtis´s Botanical Magazine (vol. 69 [ser. 2, vol. 16]: t. 4020, 1843) [W.H. Fitch], via plantillustration.org

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il pousse dans les zones humides, le long des ruisseaux et dans les forêts humides. Au Pakistan, il pousse entre 1 600 et 4 300 m d'altitude{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a temperate plant. It grows in wetlands, along streams and in moist forests. In Pakistan it grows between 1,600-4,300 m altitude{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Argentine, Asie, Grande-Bretagne, Europe, Himalaya, Inde, Pakistan, Slovénie, Amérique du Sud, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Argentina, Asia, Britain, Europe, Himalayas, India, Pakistan, Slovenia,South America, USA{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

    Il existe environ 850 espèces d'Impatiens. Cela peut être invasif{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : There are about 850 Impatiens species. It can be invasive{{{0(+x)}.

- ***Arôme et/ou texture : noisette (graines)1 ;***

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-35713 ***;***
  - ***Jardin! L'Encyclopédie :*** https://nature.jardin.free.fr/annuel/fbg_impatiens%20glandulifera.html ***;***
  - ***auJardin.info :*** https://www.aujardin.info/plantes/impatiens-glandulifera.php ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Balsamine_de_l'Himalaya (en français) ***;***
    - https://en.wikipedia.org/wiki/Impatiens_glandulifera (source en anglais) ***;***
    - https://de.wikipedia.org/wiki/Dr%C3%BCsiges_Sp (source en allemand) ***;***
  - ***5"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Impatiens+glandulifera ***;***

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2862533 ***;***
- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=19826 ***;***

dont livres et bases de données : 0"Food Plants International" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 67 et 68, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 285 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 45 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Ill. bot. Himal. Mts. 1(5):151. 1835; 2(2): t. 28, fig. 2. 1834 ; Kunkel, ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 457 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Rana, J.C. et al, 2011, Genetic resources of wild edible plants and their uses among tribal communities of cold arid regions of India. Genetic Resources and Crop Evolution. 59:135-149 ; Tanaka,