Lamium galeobdolon (L.) Crantz, 1759 (Lamier jaune)

Identifiants : 17845/lamgal

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 24/04/2024

- Classification phylogénétique :
 - Clade: Angiospermes;
 Clade: Dicotylédones vraies;
 Clade: Astéridées;
 Clade: Lamiidées;
 Ordre: Lamiales;
 Famille: Lamiaceae;
- Classification/taxinomie traditionnelle :

· Genre: Lamium;

- Règne: Plantae;
 Division: Magnoliophyta;
 Classe: Magnoliopsida;
 Ordre: Lamiales;
 Famille: Lamiaceae;
- Synonymes: Galeopsis galeobdolon L. 1753 (=) basionym, Galeobdolon luteum Huds.1778 (synonyme, selon GRIN),
 Lamiastrum galeobdolon (L.) Ehrend. & Polatschek 1966, Lamium galeobdolum (nom invalide [erreur = écriture/orthographe
 incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide? (qp*));
- Synonymes français : ortie jaune, lamier doré, lamier galéobdolon, ortie morte des bois ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux): yellow archangel, yellow dead-nettle (yellow dead nettle), echte Goldnessel (de), gewöhnliche Goldnessel (de), Gelbe-Goldnessel (de), Gelbe-Taubnessel (de), Gele Dovenetel (de), Gold Taubnessel (de), Kleine Goldnessel (de), gulplister (sv), Falsa-ortica gialla (it), ortica gialla (it), ortiga amarilla (es);
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -34/-35°C ;



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

Feuille (dont pointes ; crues1/cuites1 et/ou aromatisantes (dont tisanes)1, fleur1 (décoratives1 et/ou aromatisantes1)µ, racine (jeunes et/ou tendres ; crues1 ou cuites1) et graines (germes1) comestibles.

Détails :

Fleurs, feuilles, nectar (((0(+x))). Plante consommée cuite localement ((27(+x))). Les jeunes pousses et les feuilles sont bouillies et mangées ou sautées au beurre.

Les fleurs sont aspirées/sucées pour leur nectar (((0(+x).

Les jeunes pousses et feuilles sont bouillies et mangées ou sautées dans du beurre. Les fleurs sont aspirées pour leur nectar



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par Kops et al. J. (Flora Batava, vol. 28: t. 2233, 1934), via plantillustrations.org

· Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

· Statut:

Il est fourragé et utilisé dans les restaurants en Suède {{(0(+x) (traduction automatique)}.

Original : It is foraged and used in restaurants in Sweden $^{\{(0+x)}$.

· Distribution:

C'est une plante tempérée. Il pousse dans des endroits humides et ombragés. Il convient aux zones de rusticité 3-9. Il est très tolérant à l'ombre {{(0(+x) (traduction automatique)}.}

Original: It is a temperate plant. It grows in damp, shady places. It suits plant hardiness zones 3-9. It is very shade tolerant $\binom{\{(0)+x\}}{x}$.

· Localisation:

Asie, Australie, Grande-Bretagne, Europe, Allemagne, Hongrie, Pays-Bas, Espagne, Suède ((0+x) (traduction automatique)

Original : Asia, Australia, Britain, Europe, Germany, Hungary, Netherlands, Spain, Sweden ((0+x)).

• Notes:

Il existe environ 50 espèces de Lamium. Cela peut être invasif (((0(+x) (traduction automatique)

Original : There are about 50 Lamium species. It can be invasive (((0(+x))).

- Arôme et/ou texture : délicat de champignon (plante, germes et fines racines)1 ;
- Liens, sources et/ou références :
 - Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/vivace/ft lamium ga.html ;
 - Tela Botanica: https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-37494;
 - "Dave's Garden" (en anglais): https://davesgarden.com/guides/pf/go/51501/#b;
 - · Wikipedia:
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Lamier jaune (en français);
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Gew%C3%B6hnliche Goldnessel (source en allemand);
 - ° 5"Plants For a Future" (en anglais): https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lamium_galeobdolon;

dont classification:

- "The Plant List" (en anglais): www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-107452;
- "GRIN" (en anglais): https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=403966;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 110 et 111, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 169 [Lamium amplexicaule L., Lamium galeobdolon Crantz. étant donné comme synonyme par l'auteur], par Louis Bubenicek);

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

Amoen. acad. 4:485. 1759; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 794; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 126 (As Lamiastrum galeobdolon); Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 136; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 458; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country) Genetic Reources and Crop Evolution 59:1329-1347; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/