

Lamium maculatum L., 1763 (Lamier tacheté)

Identifiants : 1948/lammac

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 26/09/2020

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille :** Lamiaceae ;

- **Synonymes français :** lamier à feuilles panachées, lamier maculé, lamier taché, ortie maculée, ortie morte, ortie rouge [f. rubrum ? (qp*)], lamier rouge [f. rubrum ? (qp*)], lamier, ortie blanche (plutôt attribué à *Lamium album*) [f. album ? (qp*)], pied de poule, ortie tachée ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** spotted dead-nettle, spotted henbit, gefleckte Taubnessel (de), Gefleckter Bienensaug (de), rosenplister (sv), falsa-ortica macchiata (it), gevlekte dovenetel (nl), milzadella (it), ortiga fetida (es), pjegava mrtva kopriva (local) ;



- **Note perso :** ***

- **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. ;

Pousses, nectarμ{{{0(+x)μ.

Feuilles et fleurs consommées crues ou cuites localementμ{{{27(+x)μ. Les jeunes pousses sont cuites comme légumeμ{{{0(+x)μ (potherbeμ{{{(dp*)μ).

Les fleurs sont aspirées pour leur nectarμ{{{0(+x)μ. ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Catégories :** pscf, tisane, aromate, salades, soupes, épinard, gratin, légume, dsu, bh, encas?, gg1 ;
- **Arôme et/ou texture :** délicat de champignon (plante, germes et fines racines)1 ;
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



Par Step E., Bois D. (Favourite flowers of garden and greenhouse, vol. 3: t. 224, 1896-1897) [D. Bois], via [plantillustrations.org](#)

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

◦ **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Lamium_maculatum_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Lamium_maculatum_(en_français)) ;
- https://de.wikipedia.org/wiki/Gefleckte_Taubnessel (source en allemand) ;
- https://en.wikipedia.org/wiki/Lamium_maculatum (source en anglais) ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-37522> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie (f. rubrum)** : https://nature.jardin.free.fr/vivace/dn_lamier.html ;
- **Jardin! L'Encyclopédie (f. album)** : https://nature.jardin.free.fr/vivace/dn_lamier_wh.html ;
- **FloreAlpes** : https://www.florealpes.com/fiche_lamierpanache.php ;
- **Arrosoirs et sécateurs** : <https://arrosoirs-secateurs.com/Lamium-maculatum-Beacon-Silver> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Lamium maculatum" : [pages](#), [images](#) | **"Lamier tacheté" :** [pages](#) ;

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, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Gonzalez, J. A., et al, 2011, The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge. Genetic Resources and Crop Evolution 58:991-1006 ; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country) Genetic Resources and Crop Evolution 59:1329-1347 ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232