





Lamium purpureum L., 1753 (Lamier pourpre)

Identifiants : 1949/lampur

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 24/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Lamiaceae ;
- Synonymes : *Lamium hybridum* Vill. 1786 [*Lamium purpureum* L. var. *hybridum* (Vill.) Vill.] ;
- Synonymes français : ortie rouge, lamier pyramidal, pain-de-poulet, lamier découpé [var. *hybridum*], lamier hybride [var. *hybridum*], pied de poulet ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : purple dead-nettle (purple deadnettle, purple dead nettle), red archangel, red dead-nettle, purple archangel, purple deadnettle, cut-leaved dead-nettle [var. *hybridum*], archangel, archangel red dead-nettle, rote Taubnessel (de), Rote Taubnessel (de), Roter Bienensaug (de), Totenessel (de), Purpurrote Taubnessel (de), urtiga-púrpura (pt,br), rödplister (sv), Acker-Taubnessel (de), Falsa-ortica purpurea (de), lami purpuri (cat), lamio púrpura (es), ortiga muerta (es), ortiga roja (es), paarse dovenetel (nl), purper netel (nl), Bastard-Taubnessel [var. *hybridum*] (de), Eingeschnittene Taubnessel [var. *hybridum*] (de), Mittlere Taubnessel [var. *hybridum*] (de), Schlitzblättrige Taubnessel [var. *hybridum*] (de), falsa-ortica ibrida [var. *hybridum*] (it), ingesneden dovenetel [var. *hybridum*] (nl), ortiga híbrida [var. *hybridum*] (es) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -23/-24°C ;

 (jeunes pousses de  -ssμ<0μ cuitesμ<  (jeunes  sμ<0

- Note : **
- Note perso : ***
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (jeunes feuillesμ{{{0(+x),27(+x)}μ {crués ou cuitesμ{{{0(+x),27(+x)}μ} [nourriture/alimentμ{{{(dp*)0(+x),27(+x)}μ} {collation, potherbeμ{{{0(+x)}μ}}] et fleur (jeunes pousses de fleurssμ{{{0(+x)}μ} [nourriture/aliment : cuitesμ{{{(dp*)0(+x)}μ} {bouillies ou confites}μ{{{0(+x)}μ}) comestiblesμ0(+x)μ. ;

Feuilles, pointes fleuries/fleurissantesμ{{{0(+x)}μ.

Feuilles consommées crues ou cuites localementμ{{{27(+x)}μ. Les feuilles sont consommées comme collation ; les jeunes feuilles sont utilisées comme potherbe (herbe potagère).

Les jeunes pousses de fleurs sont bouillies ou confitesμ{{{0(+x)}μ. ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- Catégories : pscf ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Thomé, O.W. (*Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln*, vol. 4: t. 523, 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/Lamium_purpureum (en français) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Purpurrote_Taubnessel (source en allemand) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Lamium_purpureum (source en anglais) ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-37538> ;
- **"Eat The Weeds and other things too" (en anglais)** : <https://www.eattheweeds.com/henbit-top-of-the-pecking-order/> ;
- **FloreAlpes** : https://www.florealpes.com/fiche_lamierpourpre.php ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/annuel/mb_lamierpourpre.html ;
- **auJardin.info** : <https://www.aujardin.info/plantes/lamium-purpureum.php> ;
- **NatureGate** : <https://www.luontoportti.com/suomi/fr/kukkakasvit/lamier-pourpre> ;
- **"Dave's Garden" (en anglais)** : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/1442/#b> ;

dont classification :

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

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

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 169, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 394 ; Curtis, W.M., 1993, The Student's Flora of Tasmania. Part 3 St David's Park Publishing, Tasmania, p 552 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 116 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 126 ; 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 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 370 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 139 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 144 ; Low, T., 1991, Wild Herbs of Australia and New Zealand. Angus & Robertson. p 70 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 94 ; Paoletti, M.G., Dreon, A.L., and Lorenzoni, G.G., 1995, Pistis, Traditional Food from Western Friuli, NE Italy. Economic Botany 49(1) pp 26-30 ; Pieroni, A., 1999, Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy. Economic Botany 53(3) pp 327-341 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; 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 ; Sp. pl. 2:579. 1753 (As L.) ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 36