

Akebia quinata (Thunb. ex Houtt.) Decne., 1839 (Akébie à cinq feuilles)

Identifiants : 1252/akequi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Ranunculales ;
- Famille : Lardizabalaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Ranunculales ;
- Famille : Lardizabalaceae ;
- Tribu : Lardizabaleae ;
- Genre : Akebia ;

- Synonymes : *Rajania quinata* Thunb. ex Houtt. 1779 (=) basionym, *Akebia quinata* Houtt. 1839 (nom illégitime ?) ;

- Synonymes français : akébie à 5 feuilles, vigne chocolat ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : chocolate-vine, five leaf akebia , Akebi, Eureumdeonggul, Mu tong fruit, Urum ;



- Note comestibilité : ****

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

Feuille (feuilles [base boissons/brevages : tisanes^{(((dp*))} {infusion : succédané/substitut^(dp*) de thé}) et fruit (fruits mûrs crus [nourriture/aliment^{(((dp*))}] ^{l(((27(+x)))} comestibles. Le fruit est consommé cru. La peau du fruit est amère mais elle est frite et mangée. Le fruit peut également être réduit en purée et transformé en boisson. Les jeunes pousses molles sont utilisées dans les salades. Ils sont également marinés dans du sel. Les feuilles peuvent être utilisées pour le thé

Partie testée : fruit^{(((0(+x)))} (traduction automatique)

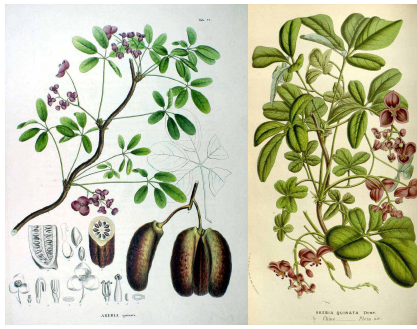
Original : Fruit^{(((0(+x)))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
77.1	343	82	0.5	0	0	0.3	0.1



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

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



De gauche à droite :

Par Siebold, P.F. von, Zuccarini, J.G., *Flora Japonica* (1842-1870) Fl. Jap., via plantillustrations

Par Van Houtte, L.B., *Flore des serres et des jardin de l'Europe* (1845-1880) Fl. Serres, via plantillustrations

- **Petite histoire-géo** : Les feuilles sont utilisées ainsi au Japon^{{{{27(+x)}}}.
- **Autres infos** :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Statut** :

C'est une plante alimentaire cultivée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a cultivated food plant^{{{{0(+x)}}}.

◦ **Distribution** :

C'est une plante tempérée. Il pousse naturellement dans les régions montagneuses du Japon et de Corée. Il a besoin d'un sol humide bien drainé. Il peut pousser dans des sols acides ou alcalins. Il peut pousser à l'ombre mais fait mieux au soleil. Les plantes sont rustiques jusqu'à -20 ° C, lorsqu'elles sont dormantes mais endommagées par le gel lorsqu'elles sont en pousses. En hivers doux, ils gardent leurs feuilles. Il convient aux zones de rusticité 5-10. Il pousse dans le Sichuan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows naturally in mountainous areas in Japan and Korea. It needs well drained moist soil. It can grow in acid or alkaline soils. It can grow in shade but does better in sunlight. Plants are hardy to -20Â°C, when dormant but damaged by frost when in shoot. In mild winters they keep their leaves. It suits hardiness zones 5-10. It grows in Sichuan^{{{{0(+x)}}}.

◦ **Localisation** :

Asie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Chine *, Japon, Corée, Amérique du Nord, Pakistan, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Britain, Canada, China*, Japan, Korea, North America, Pakistan, USA^{{{{0(+x)}}}.

◦ **Notes** :

Il existe environ 4 à 5 espèces d'Akebia^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 4-5 Akebia species^{{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Akebia_quinata ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2627104 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2103> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 15, par Louis Bubenicek) ;

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

Ann. Sci. Nat. Bot. 12:107. 1839 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 15 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 62 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 276 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 92 ; Chen, B. & Qiu, Z., *Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants*, Ishikawa Prefecture, Japan. p 22 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Crandall, C & Crandall, B., 1996, *Flowering Fruiting and Foliage vines*. Sterling. p 89 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 121 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 138 ; *Flora of North America*. www.eFloras.org ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 188 ; *Global Plants JSTOR* ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 31 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 182 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 391 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 46 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 176 ; Kim, H. & Song, M., 2013, *Ethnobotanical analysis for traditional knowledge of wild edible plants in North Jeolla Province (Korea)*. Genetic. Resour. Crop Evol. (2013) 60:1571-1585 ; Lamberton, K (Ed.), 2004, *The Australian gardening encyclopedea*. Murdoch Books, NSW Australia. p 154 ; Levy-Yamamori, R., & Taaffe, G., 2004, *Garden Plants of Japan*. Timber Press. p 266 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 326 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 54 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 90 ; Pemberton, R. W. & Lee, N. S., 1996, *Wild Food Plants in South Korea: Market Presence, New Crops, and Exports to the United States*. Economic Botany, Vol. 50, No. 1, pp. 57-70 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Song, M., et al, 2013, *Traditional knowledge of wild edible plants in Jeju Island, Korea*. Indian Journal of Traditional Knowledge. 12(2) pp 177-194 ; Tozer, F., 2007, *The Uses of Wild Plants*. Green Man Publishing. p 21 ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. Florilegium. p 186