

# Gynostemma pentaphyllum (Thunb.) Makino, 1902 (Jiaogulan)

Identifiants : 15474/gynpen

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 20/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Cucurbitales ;
- Famille : Cucurbitaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Violales ;
- Famille : Cucurbitaceae ;
- Genre : Gynostemma ;

- **Synonymes :** *Vitis pentaphylla* Thunb ;

- **Synonymes français :** herbe de l'immortalité, herbe de la longévité ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** sweet tea vine , Amacha-zuru, Amenggeichi, Co yem, Jiao gu lan, Jiaogulan, Naiqmiqjavhhaq, Thutrang 5-la ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 7-10 ;



- **Note comestibilité :** \*\*

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

Feuilles et jeunes tiges - cuites ; les feuilles ont un goût sucré et sont utilisées comme thé<sup>(((5+)))</sup>. Les feuilles et les tiges sont cuites et mangées. Les feuilles sont utilisées pour le thé



néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** \*\*\*\*\*

- **Usages médicaux :** La plante entière est une herbe tonique qui améliore la circulation, stimule la fonction hépatique, renforce les systèmes immunitaire et nerveux et réduit la glycémie et le cholestérol [238]. Il a également des effets sédatifs, soulageant les spasmes et abaissant la pression artérielle [238]. Il est utilisé en interne dans le traitement de la tension et de l'épuisement nerveux, de l'ulcère gastro-duodéal, de l'asthme, de la bronchite, du diabète, des maladies cardiovasculaires et du cancer [238]. Elle a été classée parmi les dix herbes toniques les plus importantes lors d'une conférence sur les médecines traditionnelles à Pékin en 1991 [238]. ;

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



De gauche à droite :

Par Trimen, H., *hand-book to the flora of Ceylon (1893-1898) Handb. Fl. Ceylon (1893)*, via plantillustrations  
 Par manfred.sause@volloeko.de, via wikimedia

• **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Statut :**

**Il est emballé et exporté**<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

**Original : It is packed and exported**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

◦ **Distribution :**

**C'est une plante tempérée à tropicale. Il doit être dans un sol humide et bien drainé à mi-ombre. C'est une mauvaise herbe du nord de la Chine. Au Yunnan. À Cairns BG**<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

**Original : It is a temperate to tropical plant. It needs to be in moist, well-drained soil in part shade. It is a weed in northern China. In Yunnan. In Cairns BG**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

◦ **Localisation :**

**Asia, Australia, China, Indochina, Japan\*, Korea, Laos, Myanmar, SE Asia, Thailand, Vietnam**<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

**Original : Asia, Australia, China, Indochina, Japan\*, Korea, Laos, Myanmar, SE Asia, Thailand, Vietnam**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

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

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Gynostemma+pentaphyllum](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Gynostemma+pentaphyllum) ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) de [www.foodplantsinternational.com](http://www.foodplantsinternational.com) 2836473 ;

*Bot. Mag. (Tokyo) 16:179. 1902 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 229 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 87 ; Hani Medicine of Xishuangbanna, 1999, p 507 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 117 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 703 ; Kaewnarin, K., et al, 2014, Antioxidant and Antiglycation Activities of Some Edible and Medicinal Plants. Chiang Mai J. Sci. 2014; 41(1) : 105-116 ; Kang, Y., et al, 2012, Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China) Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine; 9:26 ; Mueller, M., & Jungbauer, A., 2009, Culinary plants, herbs and spices - a rich source of PPARγ ligands. Food Chemistry 117: 660-66 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Tanaka, ; Xu, You-Kai, et al, 2004, Wild Vegetable Resources and Market Survey in Xishuangbanna, Southwest China. Economic Botany. 58(4): 647-667.*