

***Hippophae tibetana* Schltdl., 1863**

(Argousier tibétain)

Identifiants : 16112/hiptib

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Fabidées ;**
- **Ordre : Rosales ;**
- **Famille : Elaeagnaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Proteales ;**
- **Famille : Elaeagnaceae ;**
- **Genre : Hippophae ;**

- **Synonymes : *Hippophae rhamnoides* auct non L ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Tibetan sea buckthorn , Ames, Armalito, Bhui chuk, Bhuinchuk, Chichisin, Sastalulu, Tarbu, Tarbu satar, Tarbu shing, Taruwa chuck, Tirsuk, Tsermang, Turuchuk ;**

- **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)) :**

Fruits - crus ou cuits⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾⁾ ; très riche en vitamine C, mais trop acide à l'état cru pour les goûts de la plupart des gens ; la saveur du fruit ressemble un peu à celle du citron^{(((5(K)))} ; les fruits de certaines espèces et cultivars (non spécifiés) contiennent jusqu'à 9,2% d'huile ; utilisé pour les conserves ; le fruit devient moins acide après un gel ou s'il est cuit ; cette espèce possède les plus gros fruits du genre, 100 fruits pesant environ 40 g⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾⁾. Les fruits mûrs acides sont consommés crus ou marinés. Ils sont bouillis avec du sucre pour former des conserves



néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale : *****

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



Par karlostachys, via garden

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Le jus est vendu dans le commerce^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : The juice is sold commercially^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans le désert froid du nord de l'Inde. Au Népal, les plantes poussent entre 3800 et 4200 m d'altitude. Ils poussent sur un sol rocheux ou sableux. Il résiste au froid jusqu'à -10 ° C^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows in cold desert in north India. In Nepal plants grow between 3800 and 4200 m altitude. They grow on rocky or sandy ground. It is cold hardy down to -10°C^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afghanistan, Asia, Bhutan, China, Himalayas, India, Nepal, Pakistan, Sikkim, Tibet^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Asia, Bhutan, China, Himalayas, India, Nepal, Pakistan, Sikkim, Tibet^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 8 espèces d'Hippophae^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 8 Hippophae species^{{{{0(+x)}}}}.

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

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Hippophae+tibetana> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : <http://www.theplantlist.org/tpwl/entry/1600019> ;

Ballabh, B., et al, 2007, Raw edible plants of cold desert Ladakh. Indian Journal of Traditional Knowledge. 6(1) pp 182-184 ; Bhattarai, S and Chaudary, R. P., 2009, Wild Edible Plants Used by the People of Manang District, Central Nepal. Ecology of Food and Nutrition, 48:1-20 ; Ghimire, S. K., et al, 2008, Non-Timber Forest Products of Nepal Himalaya. WWF Nepal p 61 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 243 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 262 ; Mehta, P. S. et al, 2010, Native plant genetic resources and traditional foods of Uttarakhand Himalaya for sustainable food security and livelihood. Indian Journal of Natural products and Resources. Vol 1(1), March 2010 pp 89-96 ; Negi, K.S., 1988, Some little known wild edible plants of U.P. Hills. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 12 No. 2 pp 345-360 ; Negi, P. S. & Subramani, S. P., 2015, Wild Edible Plant Genetic Resources for Sustainable Food Security and Livelihood of Kinnaur District, Himachal Pradesh, India, International Journal of Conservation Science. 6 (4): 657-668 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Sharma, L. et al, 2018, Diversity, distribution pattern, endemism and indigenous uses of wild edible plants in Cold Desert Biosphere

Reserve of Indian Trans Himalaya. Indian Journal of Traditional Knowledge. Vol 17(1) January 2018 pp 122-131 ; Upreti, K., et al, 2010, Diversity and Distribution of Wild Edible Fruit Plants of Uttarakhand. Bioversity Potentials of the Himalaya. p 174 ; Upreti, Y., et al, 2016, Traditional use and management of NTFPs in Kangchenjunga Landscape: implications for conservation and livelihoods. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine (2016) 12:19