

Hypericum perforatum L., 1753 (Millepertuis)

Identifiants : 16570/hyper

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Malpighiales ;
- Famille : Hypericaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Theales ;
- Famille : Clusiaceae ;
- Genre : Hypericum ;

- Synonymes français : millepertuis perforé, millepertuis commun, millepertuis officinal, chasse-diable, herbe aux fées, herbe aux mille vertus, herbe de Saint Eloi, herbe de la Saint-Jean (ou herbe de saint Jean), Barbe de Saint-Jean, millepertuis perforé, herbe à mille trous, herbe percée, herbe à la brûlure, herbe aux piqûres, herbe du charpentier, trascalan, truchereau, trucheron, trucheron jaune, crugie, trascalan perforé, trucheran jaune ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : St John's wort, guan ye lian qiao, bassant, balsana, dendhu, perforate St John's-wort, Bassant, Balsana, Dendhu, Gospina trava, Guan ye lian qiao, Johanniskraut, Kantarion zuti, Millepertouitt, Perforate St John's-wort, Pericon, Sari kantaron, SentjanÄ¼evka, Spathohorto ;



- Note comestibilité : **

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

Feuille (dont jeunes ; dont pointes ; aromatisantes (boissons, marinades)¹) et fleur¹ (décoratives¹ et/ou aromatisantes (crues/cuites)¹) comestibles.(1*)

Détails :

Feuilles, prudence^{{{0(+x)}}}. Les feuilles ont une odeur de citron et sont utilisées comme nourriture^{{{0(+x)}}} (consommées localement en salade^{{{27(+x)}}}) et pour le thé^{{{0(+x),27(+x)}}} (comme succédané^{{{27(+x)}}}).

Les fruits^{{{27(+x)}}}, les fleurs et les boutons floraux sont également consommés^{{{0(+x)}}} comme succédané du thé^{{{27(+x)}}}(1*)

ATTENTION: Il est très probablement toxique, ce qui rend la peau sensible à la lumière. Le produit chimique toxique est l'hypericine. Les feuilles ont un parfum de citron et sont utilisées comme nourriture et pour le thé. Les fleurs et les boutons floraux sont également consommés et utilisés pour le thé



ATTENTION : il est très probablement toxique, rendant la peau sensible à la lumière (provoquant des réactions de photosensibilisation) ; la substance chimique toxique est l'hypericine ; celle-ci est présente dans les feuilles et les

fleurs. **ATTENTION**^{0(+x)} : il est très probablement toxique, rendant la peau sensible à la lumière^{{{0(+x)}}} (provoquant des réactions de photosensibilisation^{{{27(+x)}}}) ; la substance chimique toxique est l'hypericine^{{{0(+x)}}},^{{{~27(+x)}}} ; celle-ci est présente dans les feuilles et les fleurs^{{{~27(+x)}}}.

- Note médicinale : ****

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



Par Woodville W., Hooker W.J., Spratt G. (Medical Botany, 3th edition, vol. 4: t. 208, 1832), via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Il est principalement utilisé en médecine. Il est vendu sur les marchés locaux^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is mainly used in medicine. It is sold in local markets^{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. En Chine, il pousse entre 100 et 1800 m d'altitude sur les prairies et les forêts ouvertes. Il pousse dans des habitats secs. En Argentine, il pousse entre le niveau de la mer et 1 900 m d'altitude. Herbar de Tasmanie^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. In China it grows between 100 and 1800 m altitude on grasslands and open woodlands. It grows in dry habitats. In Argentina it grows between sea level and 1,900 m above sea level. Tasmania Herbarium^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afrique, Argentine, Arménie, Asie, Australie, Autriche, Balkans, Bosnie, Brésil, Bulgarie, Canada, Chili, Chine, Crète, Croatie, Cuba, Europe, France, Grèce, Haïti, Inde, Italie, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Lituanie, Macédoine, Méditerranée, Mongolie, Monténégro, Afrique du Nord, Pakistan, Portugal, Roumanie, Russie, Scandinavie, Serbie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Suisse, Tasmanie, Turquie, Ukraine, Uruguay, USA, Antilles^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Armenia, Asia, Australia, Austria, Balkans, Bosnia, Brazil, Bulgaria, Canada, Chile, China, Crete, Croatia, Cuba, Europe, France, Greece, Haiti, India, Italy, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Lithuania, Macedonia, Mediterranean, Mongolia, Montenegro, North Africa, North America, Pakistan, Portugal, Romania, Russia, Scandinavia, Serbia, Slovenia, South America, Spain, Sweden, Switzerland, Tasmania, Turkey, Ukraine, Uruguay, USA, West Indies^{{{0(+x)}}}.

- Notes :

Il existe environ 400 espèces d'*Hypericum*. Il est utilisé en médecine. Il a des propriétés anticancéreuses. C'est toxique pour les animaux. Également mis dans la famille Clusiaceae^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 400 *Hypericum* species. It is used in medicine. It has anticancer properties. It is poisonous to animals. Also put in the family Clusiaceae^{{{0(+x)}}}.

- **Arôme et/ou texture** : âcre, âpre¹ ;

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

- **Phytomania** : <https://www.phytomania.com/millepertuis.htm> ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-35348> ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Millepertuis_perfor%C3%A9 (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/St_John%27s_wort (source en anglais) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Echtes_Johanniskraut (source en allemand) ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2858676 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=19600> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 61 et 62, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 160, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 281 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 140 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 177 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 238 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 70 ; Esperanca, M. J., 1988, *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 274 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 122 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 145 ; Kintzios, S. E., 2006, *Terrestrial Plant-Derived Anticancer Agents and Plant Species Used in Anticancer research*. *Critical Reviews in Plant Sciences*. 25: pp 79-113 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1847 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 143 (var. *angustifolium*) ; Li Xi-wen, Robson, N.K.B., *Clusiaceae. Flora of China*. ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 215 ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; 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.* 2:785. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 22 ; Wach, A., et al 2007, *Quercetin content in some food and herbal samples*. *Food Chemistry* 100:699-704