

Ilex Paraguariensis A.St.-Hil., 1822 (Yerba mate)

Identifiants : 16709/ilepar

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Aquifoliales ;
- Famille : Aquifoliaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- ~~Classis~~ Magnoliopsida ;
- Ordre : Celastrales ;
- Famille : Aquifoliaceae ;
- Genre : Ilex ;

• **Synonymes :** *Ilex curitibensis* Miers, *Ilex domestica* var. *gabra* Reissek, *Ilex mate* A. St.-Hil, *Ilex sorbilis* Reissek, *Ilex paraguariensis* A. St.-Hil. var. *dentata* Miers ;

• **Synonymes français :** maté, herbe à maté, thé du Paraguay, thé des Jésuites, thé du Brésil, yerba de maté ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Paraguay tea, mate, Arvore-do-mate, Arvore-da-congonha, Brazilian tea, Congonha, Erva-do-Paraguai, Erva mate, Ka'a, Kongon, Te do los jesuitas, Yerba mate ;

• **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -8°C et peut-être moins, zone 10 pour B et t ? (qp*) ;



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

Feuille (feuilles^{0(+x),27(+x)} séchées^{0(+x)} [base boissons/brevages : ersatz/substitut^{(((dp*))}/succédané du thé^{0(+x),((27(+x))} {maté^{27(+x)}}}) et fruit (baies^{0(+x)} [base boissons/brevages : ersatz/substitut/succédané du^{(((dp*))} thé^{0(+x)}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Feuilles, feuilles - thé^{(((0(+x)))}. Les feuilles^{(((0(+x)),27(+x))} sont séchées et broyées puis, avec de l'eau bouillante^{(((0(+x)))}, utilisées comme succédané du thé^{0(+x),((27(+x))} ; elles contiennent de la caféine.
Les baies sont également utilisées pour faire du thé^{(((0(+x)))}.

Les feuilles sont séchées et broyées puis transformées en thé à l'eau bouillante. Ils contiennent de la caféine. Les baies sont également utilisées pour faire du thé



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

- **Nombre de graines au gramme : 100 ;**
- **Liens, sources et/ou références :**
 - **"Eat The Weeds and other things, too" (en anglais) :** <https://www.eattheweeds.com/hollies-cafein-antioxydants/> ;
 - **Wikipedia :**
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Ilex_paraguariensis (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Yerba_mate (source en anglais) ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2861242 ;
- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=19756> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 161, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 284 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 225 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 578 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 109 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 350 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 238 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1242 ; Cogley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 214 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 397 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 23 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 173 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 354 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 245 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 42 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 146 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1786, 1884 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 239 ; Lorenzi, H., 2002, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees*. Vol. 01 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 47 ; Mazzafera P., 1997, *Mate drinking: caffeine and phenolic acid intake*. *Food Chemistry* 60(1): 67-71 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 106, 175 ; Mem. Mus. Hist. Nat. 9:351. 1822 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 2 ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 164 ; Smith, P.M., 1979, *Mate*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 303 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 130 ; Uphof, ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 215 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajartnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 76