

Lamium album L., 1753 (Ortie blanche)

Identifiants : 17841/lamalb

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 24/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Lamium ;

- **Synonymes :** *Lamium album* subsp. *orientale* Kamelin & A. L. Budantzev, *Lamium petiolatum* Royle ex Benth ;

- **Synonymes français :** lamier blanc, ortie morte, archangélique, fausse ortie, lamion, marachemin, pied de poule ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** white dead nettle (white dead-nettle, white deadnettle), white-nettle, bee nettle, honey flower, white Archangel, white deadnettle, weiße Taubnessel (de), Weißer Bienensaug (de), urtiga-branca (pt,br), vitplister (sv), falsa-ortica bianca (it), ortica morta (it), ortica bianca (it), lamio blanco (es), ortiga blanca (es), ortiga muerta (es), ortiga blanca (cat), ortiga morta (cat), witte dovenetel (nl) ;



- **Note comestibilité :** **

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

Feuille (dont pointes ; crues1/cuites1 et/ou aromatisantes (dont tisanes)1, fleur1 (décoratives1 et/ou aromatisantes)1)μ, racine (jeunes et/ou tendres ; crues1 ou cuites1) et graines (germes1) comestibles.

Détails :

Feuilles, fleurs - thé, nectar^{{{0(+x)}}}. Feuilles et fleurs consommées crues ou cuites localement^{{{27(+x)}}}. Les jeunes feuilles sont consommées comme collation ; elles sont également utilisées dans la soupe.

Les fleurs sont utilisées pour faire une tisane^{{{0(+x)}}}.

Les jeunes feuilles sont consommées en collation. Ils sont également utilisés dans la soupe et comme potage. Les fleurs sont utilisées pour faire une tisane

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

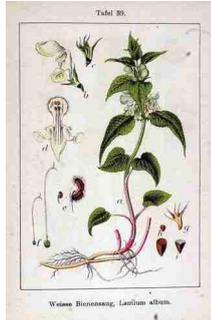
Original : Leaves^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	125	30	5.3	0	0	0	0



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

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



Par Krause E.H.L., Sturm J., Lutz K.G. (*Flora von Deutschland in Abbildungen nach der Natur, Zweite auflage, vol. 11: t. 39, 1903*), via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Le nectar est sucé par les enfants. Les feuilles sont fourragères et utilisées dans les restaurants en Suède^{{{(0(+x))}}}
(traduction automatique)

Original : The nectar is sucked by children. The leaves are foraged and used in restaurants in Sweden^{{{(0(+x))}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. En Chine, il pousse près de la lisière des forêts. Il pousse dans des endroits partiellement ombragés et se produit entre 1400 et 2400 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 3-9^{{{(0(+x))}}}
(traduction automatique)

Original : It is a temperate plant. In China it grows near the edge of forests. It grows in partly shaded places and occurs between 1400-2400 m altitude. It suits plant hardiness zones 3-9^{{{(0(+x))}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Biélorussie, Grande-Bretagne, Caucase, Asie centrale, Chine, Estonie, Europe, Géorgie, Himalaya, Hongrie, Inde, Iran, Irlande, Italie, Japon, Kazakhstan, Kirghizistan, Lituanie, Macédoine, Mandchourie, Mongolie, Amérique du Nord, Nord-ouest de l'Inde, Pakistan, Russie, Scandinavie, Slovaquie, Slovénie, Suède, Tadjikistan, Tibet, Turquie, Turkménistan, USA, Ouzbékistan^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Asia, Australia, Belarus, Britain, Caucasus, Central Asia, China, Estonia, Europe, Georgia, Himalayas, Hungary, India, Iran, Ireland, Italy, Japan, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Lithuania, Macedonia, Manchuria, Mongolia, North America, NW India, Pakistan, Russia, Scandinavia, Slovakia, Slovenia, Sweden, Tajikistan, Tibet, Turkey, Turkmenistan, USA, Uzbekistan^{{{(0(+x))}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 40 à 50 espèces de Lamium. Les fleurs sont utilisées en médecine^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : There are about 40-50 Lamium species. The flowers are used in medicine^{{{(0(+x))}}}.

- **Arôme et/ou texture :** délicat de champignon (plante, germes et fines racines)¹ ;
- **Liens, sources et/ou références :**

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-37472> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/vivace/ft_lamium_al.html ;
- **Le Jardin de la Biodiversité (jardin-et-ecotourisme.fr)** : <https://www.jardin-et-ecotourisme.fr/lamier-blanc-406.htm> ;
- **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Ortie_blanche_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ortie_blanche_(en_français)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Wei%C3%9Fe_Taubnessel_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Wei%C3%9Fe_Taubnessel_(source_en_allemand)) ;
- ⁵**"Plants For a Future" (en anglais)** : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lamium_album ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-107372 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=314991> ;

dont livres et bases de données : ⁰**"Food Plants International" (en anglais)**, *1Plantes sauvages comestibles (livre pages 110 et 111, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger)*, *27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 169, par Louis Bubenicek)* ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 315 ; BARANOV, ; Bodkin, F., 1991, Encyclopædia Botanica. Cornstalk publishing, p 616 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 181 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 250 ; Flora of China. Vol. 17 p 157 and Flora of China. www.eFloras.org ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 369 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 178 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 647 ; Lawton, B.P., 2002, Mints. A Family of Herbs and Ornamentals. Timber Press, Portland, Oregon. p 136 (Drawing) ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., Lamiaceae. Flora of China. p 202 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 94 ; Michael, P., 2007, Edible Wild Plants and Herbs. Grub Street. London. p 244 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, Wild Flowers of the World. Ebury press. Plate 20 ; Pieroni, A., 1999, Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy. Economic Botany 53(3) pp 327-341 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 27 ; Sp. pl. 2:579. 1753