

Magnolia virginiana L., 1753 (Laurier doux)

Identifiants : 19507/magvir

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Magnoliidées ;
- Ordre : Magnoliales ;
- Famille : Magnoliaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Magnoliales ;
- Famille : Magnoliaceae ;
- Genre : Magnolia ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : laurel magnolia, swamp bay, swamp-laurel, sweet bay, sweet magnolia , virginiamagnolia (sv) ;



- Note comestibilité : *

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

Feuille (feuilles^{0(+x),26} [base boissons/brevages^{{{(dp*)(0(+x))}}} {tisanes^{0(+x)}}] et/ou assaisonnement^{{{(dp*)(0(+x),26)}} {aromatisant^{0(+x)}}]) comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{{{(0(+x))}}} : feuilles - aromatisant, feuilles - thé^{{{(0(+x))}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{(0(+x))}}} : les feuilles sont utilisées pour donner du goût aux rôtis et sauces ; les feuilles sont également utilisées pour préparer une tisane^{{{(0(+x))}}} ; les feuilles peuvent être utilisées de la même manière que celles du laurier-sauce ; de cette façon, il est conseillé de pas utiliser de feuille(s) entière(s), mais plutôt de la (les) couper en petits morceaux car elles sont très grandes^{{{(dp*)(26)}}.

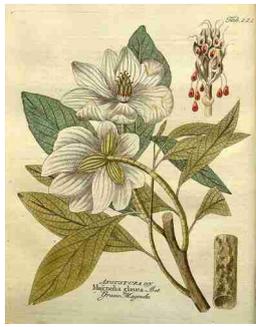
Les feuilles sont utilisées pour donner de la saveur aux rôtis et aux sauces. Les feuilles sont également utilisées pour préparer une tisane



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

- Note médicinale : ***

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



Par Vietz F.B. (*Icones plantarum medico-oekonomico-technologicarum*, vol. 2: t. 221, 1804), via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il a besoin d'un sol bien drainé et humide. Le sol doit être bien composté. Il a besoin d'une position protégée et partiellement ombragée. Il est résistant au gel mais sensible à la sécheresse. Il convient aux zones de rusticité 6-9. Arboretum Tasmania^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : It is a temperate plant. It needs well drained, moist soil. The soil should be well composted. It needs a protected and partly shady position. It is resistant to frost but sensitive to drought. It suits hardiness zones 6-9. Arboretum Tasmania^{{{(0(+x))}}}.

- **Localisation :**

*Australie, Amérique du Nord *, Tasmanie, USA*^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : Australia, North America, Tasmania, USA*^{{{(0(+x))}}}.

- **Notes :**

Il a des propriétés anticancéreuses^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : It has anticancer properties^{{{(0(+x))}}}.

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

- **Jardipedia** : <https://www.jardipedia.com/plante/fiche/voir/5161/magnolia-virginiana> ;

- ²⁶ **"Eat The Weeds and other things too" (en anglais)** : <https://www.eattheweeds.com/edible-flowers-part-six/> ;

- ⁵ **"Plants For a Future" (en anglais)** : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Magnolia_virginiana ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-117883 ;

- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23150> ;

dont livres et bases de données : ⁰ **"Food Plants International" (en anglais)** ;

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

Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 146 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; 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 ; Sp. pl. 1:535. 1753