

Panax ginseng C.A.Mey., 1842 (Ginseng)

Identifiants : 22855/pangin

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/07/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Astéridées ;**
- **Clade : Campanulidées ;**
- **Ordre : Apiales ;**
- **Famille : Araliaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Apiales ;**
- **Famille : Araliaceae ;**
- **Genre : Panax ;**

- **Synonymes : Panax pseudoginseng, Panax schinseng (T.Nees.) ;**

- **Synonymes français : ginseng coréen ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : ginseng, Chinese ginseng, Asian ginseng, Asiatic ginseng, Korean ginseng, , jen shen (local), jen shen chiu (local) ;**



- **Note comestibilité : ****

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

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

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} **culinaire(s)** : un thé est fait à partir de la racine ronde séchée ; la jeune racine tranchée est également consommée crue ou frite ou confite ; elle peut être utilisée dans les farces, les boissons gazeuses et les soupes^{{{0(+x)}}}.

Un thé est fabriqué à partir de la racine séchée moulue. La jeune racine tranchée est également consommée crue ou frite ou confite. Il peut être utilisé dans les farces, les boissons gazeuses et les soupes



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

- **Note médicinale : *******

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

De gauche à droite :

Par Baillon, H.E., Histoire des plantes (1866-1895) Hist. Pl. vol. 7 (1877) p. 152 f. 185,186 , via plantillustrations

Par Rumphius (Rumpf), G.E., Herbarium amboinense (1741-1750) Herb. Amboin. vol. 7 (1755) [Auctuarium] t. 21 p. 42 f. 1 , via plantillustrations

Par Regel, E.A. von, Gartenflora (1852-1938) Gartenflora vol. 11 (1862) t. 375, via plantillustrations

Par Garsault, F.A.P. de, Description, vertus et usages de sept cents dix-neuf plantes, tant étrangères que de nos climats (1764-1767) Descr. Vertus Pl. vol. 1 (1767) t. 27 f. A , via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il est originaire du nord de la Chine. Il pousse naturellement en forêt de montagne. Il nécessite un sol humide et riche en humus. Il est difficile de geler. Il convient aux zones de rusticité 4-8^{{{0(+x)}}}
(traduction automatique)

Original : It is a temperate plant. It is native to northern China. It grows naturally in mountain forest. It requires a moist humus rich soil. It is hardy to frost. It suits hardiness zones 4-8^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

*Asie, Australie, Grande-Bretagne, Chine *, Europe, France, Inde, Indochine, Japon, Corée *, Myanmar, Russie, Asie du Sud-Est, Tasmanie, Thaïlande^{{{0(+x)}}}* (traduction automatique)

Original : Asia, Australia, Britain, China, Europe, France, India, Indochina, Japan, Korea*, Myanmar, Russia, SE Asia, Tasmania, Thailand^{{{0(+x)}}}.*

- Notes :

Il existe 3 à 6 espèces de Panax. Certaines personnes divisent l'espèce en plusieurs. Il a des usages médicaux. Il a des propriétés anticancéreuses^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : There are 3-6 Panax species. Some people divide the species into several. It has medicinal uses. It has anticancer properties^{{{0(+x)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 40 ;

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-146697 ;

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 422 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 757 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 199 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 146 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 978 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 25 ; Gouldstone, S., 1983, Growing your own Food-bearing Plants in Australia. Macmillan p 169 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 586 ; 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 1778 (As Panax schinseng) ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 364 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rep. Pharm. Prakt. Chem. Russ. 7:524. 1842 (Bull. Cl. Phys.-Math. Acad. Imp. Sci. Saint-Petersbourg 1:340. 1843) ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 274

