

Anaphalis margaritacea (L.) Benth. & Hook.f., 1873 (Immortelle d'argent)

Identifiants : 2367/anamar

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 : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;
- Tribu : Gnaphalieae ;
- Genre : Anaphalis ;
- Nom complet : Anaphalis margaritacea var. margaritacea ;

- Synonymes : Gnaphalium margaritaceum L. 1753 (=) basionym, Anaphalis angustifolia Rydb. 1910 ;

- Synonymes français : anaphale marguerite ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : western pearly everlasting, pearly everlasting , MaÄ•je taÄ•ke, Qingmingcai ;



- Note comestibilité : *

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

Feuille (jeunes feuilles cuites⁽⁽⁽⁵⁺⁾⁾⁾ {ex. : comme potherbe^{(((dp*))}}) comestible.

Détails :

Sans être pour autant toxique, la plante n'est tout de même pas reconnue comme comestible, par tout le monde (ex : Gregory L. Tilford, via "Edible and Medicinal Plants of the West"). Selon l'apprenti druide (cf. lien) : "les fleurs peuvent être infusées et être bues en tisane, ou peuvent servir à aromatiser un pain ou un gâteau"^{(((irp*))}.

Il est mâché à la place du tabac. La plante entière est cuite avec des œufs de porc ou de canard à coque verte. Les jeunes feuilles sont cuites et mangées

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)
	0	0	0	0	0	0	0



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

- **Note médicinale :** **
- **Usages médicaux :** *Josselyn, avant 1670, remarque de cette plante que «les pêcheurs quand ils veulent du tabac, prennent cette herbe : coupée et séchée». En France, il fait partie intégrante du jardin fleuri^{[[[7]]] (jardin d'agrément/décoratif^{[[[dp]]]});}*
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

- **Petite histoire-géo :**

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tempérée. Il pousse dans les bois ouverts. Il pousse sur les pentes ombragées du Pakistan entre 700 et 1300 m d'altitude. Il peut tolérer la sécheresse et le gel. En Chine, il pousse dans les forêts de pins et dans les sols secs et les prairies subalpines entre 300 et 3400 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 3-9. Au Sichuan et au Yunnan^{[[[0(+x)]] (traduction automatique)}.

Original : A temperate plant. It grows in open woods. It grows in shady slopes in Pakistan between 700-1,300 m above sea level. It can tolerate drought and frost. In China it grows in pine forests and in dry soils and sub-alpine meadows between 300-3,400 m above sea level. It suits hardiness zones 3-9. In Sichuan and Yunnan^{[[[0(+x)]]}.

- **Localisation :**

*Alaska *, Asie, Australie, Bhoutan, Grande-Bretagne, Canada, Chine, Europe, France, Himalaya, Inde, Indochine, Japon, Corée, Myanmar, Népal, Amérique du Nord, Inde du Nord-Ouest, Pakistan, Russie, Asie du Sud-Est, Slovénie, Sri Lanka, Taiwan, Thaïlande, Tibet, USA, Vietnam^{[[[0(+x)]] (traduction automatique)}.*

Original : Alaska, Asia, Australia, Bhutan, Britain, Canada, China, Europe, France, Himalayas, India, Indochina, Japan, Korea, Myanmar, Nepal, North America, NW India, Pakistan, Russia, SE Asia, Slovenia, Sri Lanka, Taiwan, Thailand, Tibet, USA, Vietnam^{[[[0(+x)]]}.*

- **Notes :**

Il existe environ 100 espèces d'Anaphalis^{[[[0(+x)]] (traduction automatique)}.

Original : There are about 100 Anaphalis species^{[[[0(+x)]]}.

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-4416> ;
- **L'apprenti druide :** <https://apprenti-druide.com/immortelle.php> ;
- ⁵**"Plants For a Future" (en anglais) :** [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Anaphalis+margaritacea](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Anaphalis+margaritacea) ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-48987 ;

- **GRIN** (german) <https://nrs.foody.plants.international/enomydetail?id=3086> ;

Amjad, M. S., et al, 2015, Ethnobotanical inventory and folk uses of indigenous plants from Pir Nasoora National Park, Azad Jammu and Kashmir. Asian Pac J Trop Biomed 2015; 5(3): 234-241 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 78 ; Cormack, R. G. H., 1967, Wild Flowers of Alberta. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 342 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 149 ; Flora of Pakistan. ; Gen. pl. 2:303. 1873 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 54 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 717 ; Kang, Y., et al, 2012, Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China) Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine; 9:26 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 348 ; Plants for a Future, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; www.wildediblefood.com