

Petasites japonicus F. Schmidt. (Pétasite du japon)

Identifiants : 23788/petjap

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **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 ;
- Genre : Petasites ;

- **Synonymes français :** fuki ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** sweet coltsfoot, butterbur, bog rhubarb , Fuki, Giant butterbur, Japanese butterbur, Korkoni, Meowi, Mowi ;



- **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)}}} : feuilles, pétiole, légume, fleur, prudence^{{{(0+X)}}}.(1*)

Utilisation(s)/usage(s)^μ{{(0+X)} culinaire(s) :

-la longue tige de la feuille est pelée et marinée au Japon ; elles sont assaisonnées avec du sel ou une sauce soja ; elles sont utilisées dans des soupes ;

-les boutons floraux sont utilisés comme légume et condiment ; ils sont consommés à l'état vert^{{{(0+X)}}}.(1*)

La longue tige de la feuille est pelée et marinée au Japon. Ils sont assaisonnés de sel ou de sauce soja. Ils sont utilisés dans les soupes. Les boutons floraux sont utilisés comme légume et condiment. Ils sont consommés encore verts. Attention: Il contient des produits chimiques qui causent le cancer. Les tiges florales peuvent affecter le foie

Partie testée : tiges de feuilles crues^{{{(0+X)}} (traduction automatique)

Original : Leaf Stalks raw^{{{(0+X)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
94.5	59	14	0.4	5	32	0.1	0.2



(1*)ATTENTION : il contient des substances chimiques qui causent le cancer.^{{{0(+x)}}} **(1*)ATTENTION^{0(+x)} : il contient des substances chimiques qui causent le cancer**^{{{0(+x)}}}.

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



De gauche à droite :

**Par Curtis, W., Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 131 (1905) [tt. 7992-8051] t. 8032, via plantillustrations
Par Curtis, W., et al., Curtis's Botanical Magazine, ser. 2 (1984-2021) Bot. Mag., ser. 2 vol. 23 (2006) p. 334, via
plantillustrations**

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

**Une plante tempérée. Il pousse près des étangs et des ruisseaux. Au Sichuan. Il convient aux zones de rusticité
5-10**^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A temperate plant. It grows near ponds and streams. In Sichuan. It suits hardiness zones 5-10^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Chine *, Europe, Japon *, Corée, Russie^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Britain, Canada, China*, Europe, Japan*, Korea, Russia^{{{0(+x)}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-121974 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 197 à 199, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Award 34th Demidovian Prize 212. 1866 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 201* ; Chen, B. & Qiu, Z., *Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 24 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf* ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1015* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 41* ; *Food Composition Tables for use in East Asia FAO https://www.fao.org/infoods/directory No. 422* ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world. p 472* ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 229* ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China. The Chinese University Press. p 741* ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152* ; Larkcom, J., 1991, *Oriental Vegetables, John Murray, London, p 131* ; Levy-Yamamori, R., & Taaffe, G., 2004, *Garden Plants of Japan. Timber Press. p 346* ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 185* ; Pemberton, R. W. & Lee, N. S., 1996, *Wild Food Plants in South Korea: Market Presence, New Crops, and Exports to the United States. Economic Botany, Vol. 50, No. 1, pp. 57-70* ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens. Hyland House. p 77* ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 129* ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 103* ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000)*