

Anthoxanthum odoratum L., 1753 (Flouve odorante)

Identifiants : 2655/antodo

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Poales ;
- Famille : Poaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Cyperales ;
- Famille : Poaceae ;
- Tribu : Aveneae ;
- Genre : Anthoxanthum ;
- Nom complet : Anthoxanthum odoratum subsp. Odoratum ;

- Synonymes : x (=) basionym, Anthoxanthum alpinum Schur 1866 (synonyme mais nom invalide selon TPL) ;

- Synonymes français : flouve, herbe aux bisons, chiendent odorant, herbe vanille, herbe douce, foin odorant du printemps, herbe sainte, foin d'odeur, foin odorant ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : scented vernal grass, sweet vernal grass, sweet-scent vernal grass, spring grass, grass tea, gewöhnliches Ruchgras (de), Ruchgras (de), paleo odoroso (it), harugaya (jp romaji), alesta olorosa (es), grama de olor (es), varbrodd (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : Zone : 7 (-18 -12 C) ;



- Note comestibilité : **

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

Fruit (graine^{5(11?,13?),27(+x)} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}}]) et feuille (feuilles fraîches ou séchées^{{{(5(12,+))}}} [base boissons/breuvages : tisanes^{{{(dp*)}}} (substitut¹² de thé^{5(12,+)})] comestible⁵⁽⁺⁾. (1*)

Détails :

Feuilles - thé^{{{(0(+x))}}} ; graines consommées localement^{{{(27(+x))}}}. La graine est très petite et son utilisation est fastidieuse^{{{(5(K))}}}. Ecrasées ou séchées, les feuilles dégagent un parfum doux, agréable^{{{(12)}}} faisant penser à la vanille et au foin frais^{{{(dp*)}}}.

Les feuilles séchées sont utilisées comme substitut du thé. Les feuilles sont également utilisées pour aromatiser

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

Original : Leaves - tea^{{{(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	0



(1*) Présence de coumarine ; voir fiche toxine pour plus d'informations{{(dp*/rp*)}.néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : **

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



Par Lindman, C.A.M., Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl. vol. 3 (1922), via plantillustrations

- Petite histoire-géo :

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse dans des pâturages peu développés. En Chine, il pousse dans les steppes alpines entre 1400 et 2900 m d'altitude. En Argentine, il pousse entre le niveau de la mer et 1 000 m d'altitude.
Herbier de Tasmanie^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : It is a temperate plant. It grows in poorly developed pasture. In China it grows on alpine steppes between 1,400-2,900 m above sea level. In Argentina it grows between sea level and 1,000 m above sea level. Tasmanian Herbarium^{{{(0(+x))}}}.

- Localisation :

Argentine, Asie, Australie, Brésil, Grande-Bretagne, Caucase, Asie centrale, Chili, Chine, Europe, Falklands, Haïti, Inde, Jamaïque, Japon, Corée, Île Macquarie, Mongolie, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Pakistan, Russie, Sibérie, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Taiwan, Tasmanie, Turquie, Uruguay, USA, Antilles^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : Argentina, Asia, Australia, Brazil, Britain, Caucasus, Central Asia, Chile, China, Europe, Falklands, Haiti, India, Jamaica, Japan, Korea, Macquarie Island, Mongolia, New Zealand, North America, Pakistan, Russia, Siberia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Taiwan, Tasmania, Turkey, Uruguay, USA, West Indies^{{{(0(+x))}}}.

- Notes :

Il existe environ 18 espèces d'Anthoxanthum. La plante en fleur peut provoquer le rhume des foins. L'herbe humide peut développer un composé toxique dicoumarol^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : There are about 18 Anthoxanthum species. The plant in flower can cause hay fever. Damp grass can develop a toxic compound dicoumarol^{{{(0(+x))}}}.

- Nombre de graines au gramme : 1800/2000 ;

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-5194> ;

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Anthoxanthum+odoratum> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-394021 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=3594> ;

dont livres et bases de données : ²⁷ Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 29, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 44 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 33 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 89 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 147 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 124 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 178 ; Curtis, W.M., & Morris, D.I., 1994, *The Student's Flora of Tasmania. Part 4B* St David's Park Publishing, Tasmania, p 250 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 186 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 173 ; *Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1*, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 459 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 42 ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 326 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 24 ; Lamp, C.A., Forbes, S.J. and Cade, J.W., 1990, *Grasses of Temperate Australia*. Inkata Press. p 80 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 22 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 95 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaff/> ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute <http://botany.si.edu/antilles/WestIndies> ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 44 ; Sp. pl. 1:28. 1753 ; Steenbeeke, Greg as part of the *Plants Directory project*. List of plant species from northern NSW that may be used as food plants p 7 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 81, 102 ; Upson, R., & Lewis R., 2014, *Updated Vascular Plant Checklist and Atlas for the Falkland Islands*. Falklands Conservation and Kew.