

# Sassafras albidum (Nutt.) Nees, 1836 (Laurier des Iroquois)

Identifiants : 29154/sasalb

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/07/2024

- **Classification phylogénétique :**
  - Clade : Angiospermes ;
  - Clade : Magnoliidées ;
  - Ordre : Laurales ;
  - Famille : Lauraceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
  - Règne : Plantae ;
  - Division : Magnoliophyta ;
  - Classe : Magnoliopsida ;
  - Ordre : Laurales ;
  - Famille : Lauraceae ;
  - Genre : Sassafras ;
- **Synonymes :** *Laurus albida* Nutt. 1818 (=) basionym, *Sassafras officinale* Nees & C. H. Eberm. 1831, *Sassafras officinalis* Nees & C. H. Eberm. 1831 ;
- **Synonymes français :** sassafras, thé de sassafras ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** sassafras, white sassafras, silky sassafras, Fenchelholzbaum (de), Sassafrasbaum (de), Sassafras (de), sasafrás (es), sassafras (sv) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -24°C (premiers dégâts/dommages à partir de -20°C) ;



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

Partie(s) comestible(s)<sup>{{0(+x)}}</sup> : pousses, feuilles - aromatisant<sup>{{0(+x)}}</sup>.

Utilisation(s)/usage(s)<sup>{{0(+x)}}</sup> culinaires :

-l'huile des racines est utilisée pour aromatiser la racinette ;

-les racines sont ajoutées au sirop d'érable et infusées dans un thé ;

-l'écorce épicée du tronc et des racines est séchée et utilisée pour l'aromatisation ;

-les feuilles sont utilisées pour le thé ; elles sont également ajoutées aux soupes ; les jeunes pousses sont consommées<sup>{{0(+x)}}</sup>.(1\*)

**ATTENTION** Le safrole qui donne de la saveur à la bière de racine peut provoquer le cancer, mais il n'est qu'un quatorzième plus cancérigène que l'éthanol dans la bière ordinaire. L'huile des racines est utilisée pour parfumer la bière de racine. Les racines sont ajoutées au sirop d'érable et brassées dans un thé. L'écorce épicée du tronc et des racines est séchée et utilisée pour aromatiser. Les feuilles sont utilisées pour le thé. Ils sont également ajoutés aux soupes. Les jeunes bourgeons sont mangés



(1\*)ATTENTION : le saffron, qui donne de la saveur à la racinette, peut causer le cancer, mais c'est seulement le quatorzième cancérigène parmi les éthanol de la bière ordinaire.(1\*)ATTENTION<sup>0(+x)</sup> : le saffron, qui donne de la saveur à la racinette, peut causer le cancer, mais c'est seulement le quatorzième cancérigène parmi les éthanol de la bière ordinaire<sup>0(+x)</sup>.

- Note médicinale : \*\*\*

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

De gauche à droite :

Par Ko&#776;hler, F.E., Ko&#776;hler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 2 (1890) t. 100, via plantillustrations  
Par Michaux, F.A., North American sylvia (1817-1819) N. Amer. Sylv. vol. 2 t. 81, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

*C'est une plante tempérée. Il pousse naturellement dans les zones densément boisées de l'est de l'Amérique du Nord. Il peut pousser sur une variété de sols. Il peut tolérer l'ombre. Il pousse en lisière de forêts mixtes. Il ne tolère pas les sols alcalins. Il convient aux zones de rusticité 5-9<sup>0(+x)</sup> (traduction automatique).*

*Original : It is a temperate plant. It grows naturally in thickly wooded areas in Eastern North America. It can grow on a variety of soils. It can tolerate shade. It grows on the edges of mixed forests. It cannot tolerate alkaline soils. It suits hardiness zones 5-9<sup>0(+x)</sup>.*

- Localisation :

*Australie, Grande-Bretagne, Canada, Europe, Inde, Mexique, Amérique du Nord, Turquie, USA<sup>0(+x)</sup> (traduction automatique)*

*Original : Australia, Britain, Canada, Europe, India, Mexico, North America, Turkey, USA<sup>0(+x)</sup>.*

- Notes :

*Il existe 3 espèces de Sassafras<sup>0(+x)</sup> (traduction automatique).*

*Original : There are 3 Sassafras species<sup>0(+x)</sup>.*

- Liens, sources et/ou références :

- **GardenBreizh** : <https://gardenbreizh.org/modules/gbdb/plante-527-sassafras-albidum.html> ;
- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Sassafras\\_albidum](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Sassafras_albidum) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-17804221](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-17804221) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=33168> ;

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

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 551 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As *Sassafras variifolium*) ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 911 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 83 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 936 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 189 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1316 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 125 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 202 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 139 ; Farrar, J.L., 1995, *Trees of the Northern United States and Canada*. Iowa State University press/Ames p 242 ; Grandtner, M. M., 2008, *World Dictionary of Trees*. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <https://www.wdt.qc.ca>) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 595 (As *Sassafras officinalis*) ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes Macmillan*. p 183 (As *Sassafras officinalis*) ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1848 ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees*. Alfred A. Knopf. p 451 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 103 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 519 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Purselove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 187 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees*. Simon & Schuster. No. 167 ; Syst. laur. 490. 1836