Sedum telephium L., 1753
(Orpin)

Identifiants : 29705/sedtel

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 05/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Ordre : Saxifragales ;***
    - ***Famille : Crassulaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Crassulaceae ;***
    - ***Genre : Sedum ;***
- ***Synonymes : Hylotelephium telephium (L.) H. Ohba subsp. telephium 1998 (nom retenu et "basionyme de", selon GRIN) ;***
- ***Synonymes français : herbe à la coupure, joubarbe de vignes, grand orpin, reprise, orpin reprise, sedum reprise ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Orpine , Camisgulagi, MandakulagÌ†Ä±, Orpine ;***

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

  Feuille (charnues (dont pointes de tiges et pousses ; crues1 ou cuites1) ; dont extrait (jus)1) et racine (tubercules cuits1) comestibles.

  Détails :

  jeunes pousses crues ou cuites comme potherbe{{{(dp*)(1)}.

  Les jeunes feuilles se mangent en salade servies avec de l'huile et du vinaigre. Les feuilles sont également bouillies et consommées comme légume. Il est utilisé comme légume dans la préparation de soupes. Les tubercules peuvent être cuits et consommés. Ils peuvent être cuits ou frits. Ils peuvent également être marinés

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

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

De gauche à droite :

Par Smith, J.E., English botany, or coloured figures of British plants, ed. 3 [B] [J.E. Sowerby et al] (1863-1899) Engl. Bot., ed. 3 vol. 4 (1865) t. 526, via plantillustrations
Par Sturm, J., Sturm, J.W., Deutschlands flora (1798-1855) Deutschl. Fl. vol. 19 (1841) t. 8] , via plantillustrations
Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 3 (1885) t. 349 f. B , via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Il est butiné et mangé dans les restaurants en Suède{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is foraged and eaten in restaurants in Sweden{{{0(+x)}.

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a temperate plant{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Australie, Belgique, Bosnie, Grande-Bretagne, Canada, Europe, Finlande, France, Allemagne, Italie, Amérique du Nord, Norvège, Scandinavie, Espagne, Suède, Turquie, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Australia, Belgium, Bosnia, Britain, Canada, Europe, Finland, France, Germany, Italy, North America, Norway, Scandinavia, Spain, Sweden, Turkey, USA{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

    Il existe environ 400 espèces de Sedum{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : There are about 400 Sedum species{{{0(+x)}.

- ***Arôme et/ou texture : mélange de kiwi et poivron vert1 ;***

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

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

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2488984 ***;***
- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=33551 ***;***

dont livres et bases de données : [1]Plantes sauvages comestibles (livre pages 60 et 61, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Cakir, E. A., 2017, Traditional knowledge of wild edible plants of IgÌ†dÄ±r Province (East Anatolia, Turkey). Acta Soc Bot Pol. 2017;86(4):3568 ; Crawford, M., 2012, How to grow Perennial Vegetables. Green Books. p 123 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1331 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TÃ¼rkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement (As Hylotelephium telephium) ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 59 (As Sedum purpureum) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 603 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 289 (As Sedum purpureum) ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 294 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens (As Hylotelephium telephium) ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 794 ; Luczaj, L. et al, 2012, Wild food plant use in 21st century Europe: the disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles. Acta Soc Bot Pol 81(4):359â€“370 (As Hylotelephium telephium) ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Redzic, S., 2010, Use of Wild and Semi-Wild Edible Plants in Nutrition and Survival of People in 1430 Days of Siege of Sarajevo during the War in Bosnia and Herzegovina (1992â€“1995). Coll. Antropol 34 (2010) 2:551-570 ; Sp. pl. 1:430. 1753