Artemisia abrotanum L., 1753
(Aurone)

Identifiants : 3208/artabr

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

Dernière modification le 26/04/2024

- ***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 : Anthemideae ;***
    - ***Genre : Artemisia ;***
- ***Synonymes : x (=) basionym, Artemisia paniculata Lam. 1783, Artemisia procera Willd. 1803 ;***
- ***Synonymes français : citronnelle, aurone mâle, abrotone, armoise citronnelle, citronnelle garde-robe, arquebuse, garde-robe, armoise aurone, citronnelle aurone, herbe royale, vrogne, herbe de la Saint-Jean ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : lad's-love, old-man (old man), slovenwood, southern wormwood, southernwood (southern wood), lady's love (synonyme selon DPC) , Eberraute (de), Eberries (de), abrotano (es), abrotano macho (es), ajenjo comun (es), boja (es), abrodd (sv), chissum unsi (ar), abrod (da), averuit (nl), abrotano (it), drzuskko (pl), abrotano (pt), aebrodd (sv), bozy drevec (cs), kafour otou (tr) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -18/-20/-23°C ;***

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

  Les feuilles fraîches, au goût citronné, peuvent servir à aromatiser les salades, les viandes grasses, le vinaigre, les sauces, les gâteaux ou encore pour apprêter des viandes rôties – comme le bœuf ou le porc – et des poissons, notamment l'anguille, ou même confectionner des tisanes.

  Détails :

  Feuilles - thé$^{\{\{\{0(+x)}$;

  Feuilles (jeunes pousses$^{\{\{\{5(+)}$ et feuilles$^{27(+x)}$ [assaisonnement : aromate (condiment aromatique$^{\{\{\{(dp*)\mu/aromatisant\mu2(+)(dp*),27(+x)}$) {pour bière$^{\{\{\{27(+x)}$, gateaux/cakes, salades et vinaigres$^{\{\{\{5(+)}$} et base boissons/breuvages : tisanes$^{\{\{\{(dp*)}$ (thé$^{5(+)}$) (infusion$^{27(+x)}$)]) comestible.

Feuilles utilisées localement[{{{27(+x)] en petites quantités, ont une saveur amère citronnée[{{{5(+)].

ATTENTION: plusieurs plantes de ce groupe sont toxiques. Les jeunes feuilles amères sont utilisées pour parfumer la bière et les liqueurs. Les feuilles sont utilisées pour parfumer les gâteaux. Les feuilles sont brassées en thé. Les parties aériennes fleuries sont utilisées pour faire une liqueur

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

Bien qu'aucun cas de toxicité n'ait été observé pour cette espèce, le contact cutané avec certains membres de ce genre peut causer une dermatite ou d'autres réactions allergiques chez certaines personnes.Bien qu'aucun cas de toxicité n'ait été observé pour cette espèce, le contact cutané avec certains membres de ce genre peut causer une dermatite ou d'autres réactions allergiques chez certaines personnes[{{{5(+)].

- *Note médicinale : ****
- *Usages médicinaux : Connue pour être vermifuge, on la prenait en infusion pour expulser le ver solitaire. Jadis, on l'utilisait aussi comme insecticide et on en faisait de petits bouquets séchés qui repoussaient les insectes, pucerons et mites.*

  Elle a été utilisée aussi comme stimulant, tonique et astringent. Elle est diurétique, diaphorétique, stomachique, cicatrisante.

  Elle est censée aider à lutter contre la fatigue et les infections. On la recommandait contre les rhumes et les douleurs gastriques. Elle a des propriétés emménagogues et était utilisée non seulement pour régulariser le cycle menstruel et diminuer les douleurs dues aux règles, mais aussi pour stopper les grossesses non souhaitées[{{{wiki] ;

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

De gauche à droite :

Par Woodville, W., Hooker, W.J., Spratt, G., Medical Botany, 3th edition (1832) Med. Bot., ed. 3 vol. 1 (1832), via plantillustrations
Par Kurt Stüber, via wikimedia
Par Dodoens [Dodonaeus], R., Stirpium historiae pemptades sex, sive libri XXX (1583) Stirp. Hist. Pempt., via plantillustrations

- *Petite histoire-géo :*
- *Autres infos :*

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Distribution :*

    C'est une plante tempérée. En Argentine, il pousse entre 500 et 1000 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 4-10. Jardins botaniques de Hobar[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a temperate plant. In Argentina it grows between 500-1,000 m above sea level. It suits hardiness zones 4-10. Hobart Botanical Gardens[{{{0(+x)].

- ***Localisation :***

  Argentine, Asie, Australie, Autriche, Canada, République tchèque, Europe, France, Allemagne, Hawaï, Hongrie, Italie, Méditerranée, Amérique du Nord, Pacifique, Roumanie, Russie, Sibérie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Suisse, Tasmanie, Turquie, USA, Asie occidentale, Yougoslavie{{{0(+x) (traduction automatique)}.

  Original : Argentina, Asia, Australia, Austria, Canada, Czech, Europe, France, Germany, Hawaii, Hungary, Italy, Mediterranean, North America, Pacific, Romania, Russia, Siberia, Slovenia, South America, Spain, Switzerland, Tasmania, Turkey, USA, Western Asia, Yugoslavia{{{0(+x)}.

- ***Notes :***

  Il existe environ 300 espèces d'Artemisia{{{0(+x) (traduction automatique)}.

  Original : There are about 300 Artemisia species{{{0(+x)}.

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-6752 ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Artemisia_abrotanum (en français) ***;***

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-123521 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** [2]https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=4273 ***;***

    dont livres et bases de données : [27]Dictionnaire des plantes comestibles (livre, pages 34 et 35, par Louis Bubenicek) ;

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

    Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 42 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 104 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 150 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 140 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 132 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 190 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TÃ¼rkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 33 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 33 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 434, 1855 ; Kybal, J., 1980, Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 44 ; Michael, P., 2007, Edible Wild Plants and Herbs. Grub Street. London. p 222 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 52 (Also as Artemisia procera) ; Sp. pl. 2:845. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 154 ; Tardio, J., et al, 2006, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. Botanical J. Linnean Soc. 152, 27-71 ; Wilson, S., 1997, Some Plants are Poisonous. Reed. p 23