

Artemisia absinthium L., 1753 (Absinthe)

Identifiants : 3209/artabs

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 : 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, Absinthium bipedale Gilib. 1782 (synonyme mais nom invalide selon TPL) ;

- Synonymes français : armoise absinthe, armoise amère, grande absinthe, absinthe des boutiques, absin menu, insens, herbe aux vers, herbe sainte, absinthe officinale, absinthe commune, herbe aux puces, artémise amère... ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : absinthe, absinthe wormwood, absinthium, wormwood, madderwort, mugwort, ou zhou ai (cn transcrit), Absinth (de), Hilligbitter (de), echter Wermut (de), Wermut (de), Wermuth (de), Wermuthbeifuss (de), Wermutkraut (de), Wurmkraut (de), nigayomogi (jp romaji), absinto (pt), losna (pt), polyn gor'kaja (ru translittéré), absintio (es), ajenjo (es), malört (sv), maloer (sv), afsantin (ar), mamitsa (ar), malurt (da), afsanteen (hi), alsem (nl), ascenzo (it), assenzio majore o romano (it), assenzio volgare (it), yomogi (jp romaji), muse verte (local), vermouth (local), piolun (pl), polin (ru translittéré), baja pelini (tr) ;



- Note comestibilité : *

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

Feuille (feuilles^{1,27(+x)} [base^{27(+x)} boissons/brevages^{{{(dp*)}}} {liqueurs^{1,27(+x)}} et/ou assaisonnement : aromate (condiment aromatique/aromatisant^{{{{~1,2(+)(dp*)}}}) pour alcools et huile de table^{{{{~1}}}] partiellement/modérément à très partiellement/modérément comestible.(1*)

Détails :

Feuilles - aromatisantes^{{{(0(+x))}}} ; plante à boisson de grande importance ; cultivée^{{{(27(+x))}}}.

ATTENTION: La plante est toxique. L'huile d'absinthe et l'alcool peuvent entraîner la mort. Les feuilles ont été utilisées pour parfumer les sauces. Les fleurs sont également utilisées pour les tisanes. Les parties au-dessus du sol sont utilisées pour les spiritueux. Les sommités fleuries sont utilisées pour rendre les plats d'oies et de canard moins gras

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

Original : Leaves - flavour^{{{(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



(1*)ATTENTION : la plante (dont les feuilles) est toxique : elle provoque des maux de têtes à forte dose¹, et peut devenir très dangereuse/nocive/néfaste¹ selon l'usage (à dose encore plus forte et/ou répétée) et l'état de santé de la personne ; cf.

"Known Hazards" (risques connus) sur Pfaf5 ;

il est donc fortement recommandé de ne l'utiliser qu'en petites et même très petites quantités, et uniquement dans le but de réaliser des boissons/breuvages aromatisé(e)s $\mu\{\{(dp^*)\}\}$. Mêmes risques et précautions à prendre que pour l'armoise annuelle ? (qp*)

(1*)ATTENTION : la plante (dont les feuilles) est toxique : elle provoque des maux de têtes à forte dose¹, et peut devenir très dangereuse/nocive/néfaste¹ selon l'usage (à dose encore plus forte et/ou répétée) et l'état de santé de la personne ; cf. "Known Hazards" (risques connus) sur Pfaf5 ;

il est donc fortement recommandé de ne l'utiliser qu'en petites et même très petites quantités^{{}^{--1}}, et uniquement dans le but de réaliser des boissons/breuvages aromatisé(e)s $\mu\{\{(dp^*)\}\}$. Mêmes risques et précautions à prendre que pour l'armoise annuelle ? (qp*)

- Note médicinale : ***

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



Par Franz Eugen Köhler, Köhler's Medizinal-Pflanzen, via wikimedia

- Petite histoire-géo :

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse sur les coteaux, les steppes, les broussailles, les marges forestières entre 1100 et 1500 m d'altitude en Chine. Il est résistant au gel. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1000 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 4-10^{{}^{(0(+x))}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows on hillsides, steppe, scrub, forest margins between 1100-1500 m altitude in China. It is frost hardy. In Argentina it grows from sea level to 1,000 m above sea level. It suits hardiness zones 4-10^{{}^{(0(+x))}}.

- Localisation :

Afghanistan, Afrique, Argentine, Asie, Australie, Biélorussie, Brésil, Grande-Bretagne, Canada, Asie centrale, Chili, Chine, Croatie, Cuba, République dominicaine, Estonie, Europe *, France, Haïti, Hawaï, Hongrie, Inde, Irlande, Italie, Jamaïque, Japon, Kazakhstan, Kirghizistan, Lituanie, Macédoine, Moldavie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Porto Rico, Russie, Serbie, Sibérie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Asie du Sud-Ouest, Tasmanie, Turquie, Ukraine, USA, Ouzbékistan, Venezuela, Antilles^{{}^{(0(+x))}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Argentina, Asia, Australia, Belarus, Brazil, Britain, Canada, Central Asia, Chile, China, Croatia, Cuba, Dominican Republic, Estonia, Europe*, France, Haiti, Hawaii, Hungary, India, Ireland, Italy, Jamaica, Japan, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Lithuania, Macedonia, Moldova, New Zealand, North Africa, North America, Pacific, Pakistan, Puerto Rico, Russia, Serbia, Siberia, Slovenia, South America, Spain, SW Asia, Tasmania, Turkey, Ukraine, USA, Uzbekistan, Venezuela, West Indies^{{}^{(0(+x))}}.

◦ Notes :

Il est utilisé en médecine. Il existe environ 300 espèces d'*Artemisia*. La thuyone dans l'absinthe crée une dépendance^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is used in medicine. There are about 300 *Artemisia* species. The thujone in absinthe is addictive^{{{{0(+x)}}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- Tel Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-6753> ;
- CREAPHARMA.NET : propriétés et utilisations médicinales de l'absinthe : <https://www.creapharma.ch/absinthe.htm> ;
- : ;
- : <https://www.1jardin2plantes.info/fiches/6/absinthe.php> ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Absinthe_\(plante\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Absinthe_(plante)) (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Artemisia_absinthium (source en anglais) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Artemisia+absinthium> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-95372 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=4274> ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre page 198, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), ²Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 35, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 55 ; 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 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 333 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 132 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. Acta Horticulturae 318 ; Ciocarlan, N. & Ghendov, V., 2015, *Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants from Bugeac Steppe, Republic of Moldova*. Journal of EcoAgriTourism. Cailta terra Vol. 11(2) ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 190 ; Denes, A., et al, 2012, *Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin*. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81 (4): 381-396 ; Dolina, K. & Luczaj, L., 2014, *Wild food plants used on the Dubrovnik coast (south-eastern Croatia)* Acta Soc Bot Pol 83(3):175-181 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli Târkkiye Florası -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 21 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 33 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 73 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 33 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 207 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 434, 1883 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 46 ; Ling Yuou-ruen & C. J. Humphries, *ASTERACEAE (Draft), Tribe ANTHEMIDEAE Cassini, in Flora of China* ; Lukasz, L., et al, 2013, *Wild edible plants of Belarus: from Rostafin'ski's questionnaire of 1883 to the present*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 2013, 9:21 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 142 ; Miguel, E., et al, 1989, *A checklist of the cultivated plants of Cuba*. Kulturpflanze 37. 1989, 211-357 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 155 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. Economic Botany 53(3) pp 327-341 ; Pieroni, A. & Soukand, R., 2018, *Forest as Stronghold of Local Ecological Practice: Currently Used Wild Food Plants in Polesia, Northern Ukraine*. Economic Botany, XX(X) pp. 1-21 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institution <http://botany.si.edu> ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 52 ; Shikov, A. N. et al, 2017, *Traditional and Current Food Use of Wild Plants Listed in the Russian Pharmacopoeia*. Frontiers in Pharmacology. Vol. 8 Article 841 ; Sp. pl. 2:848. 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 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 73 ; Young, J., (Ed.), 2001, *Botanica's Pocket Trees and Shrubs*. Random House. p 106