

# Artemisia annua L., 1753 (Armoise annuelle)

Identifiants : 3213/artann

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- ~~Classe~~ Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;
- Sous-famille : Asteroideae ;
- Tribu : Anthemideae ;
- Sous-tribu : Artemisiinae ;
- Genre : Artemisia ;

- **Synonymes :** x (=) basionym, *Artemisia chamomilla* C.Winkl. 1887 ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** annual mugwort, annual wormwood, sweet Annie, sweet sagewort, sweet wormwood, qing hao , einjähriger Beifuß (de), sommarmalört (sv), zomeralsem (nl), zoete alsem (nl), thanh hao hoa vang (vi), thanh cao (vi), thao cao (vi), ngai si (vi), Ngai hôi (vi), Ngai ?ang (vi), thanh hao (vi) ;



- **Note comestibilité :** \*

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

Feuille (feuilles<sup>5(+)</sup>) [base boissons/brevages {liqueurs} et/ou assaisonnement : aromate (condiment aromatique<sup>(((dp\*))</sup>)/aromatisant pour alcools {ex. : vermouth<sup>(((5+),67(+x))</sup> et huile de table<sup>(((dp\*))</sup>)] comestible.(1\*)

Détails :

Feuilles - aromatisantes<sup>(((0(+x))</sup>) ; aujourd'hui, au centre de la Chine, en particulier la province du Hubei, les tiges/pousses de cette armoise sont utilisées comme aliment, sous forme de salade ; le produit final, littéralement appelé « armoise fraîchement mélangée », est une salade légèrement amère, avec des notes fortement acides de vinaigre de riz épicé, utilisée comme une marinade ; celle-ci est considérée comme un mets de choix et est généralement plus chère, à l'achat, que la viande<sup>(((WIKIPÉDIA Anglais et Néerlandais (absence de références). Les feuilles et les sommités sont utilisées en cuisine comme soupe/potage aux légumes<sup>(((WIKIPÉDIA Vietnamien μ%(((Listes d'espèces végétales au Vietnam, livre en Vietnamien, volume 3, page 351, par Nguyen Tien, ed. 2005)(à vérifier (rp\*))μ%.</sup></sup>

Il est utilisé comme milieu de culture d'*Aspergillus* utilisé dans le brassage du vin. Il est également utilisé pour aromatiser le vin de miel. Attention: Les feuilles ne doivent pas être données aux femmes enceintes pendant les 3 premiers mois de la grossesse

Partie testée : feuilles - saveur<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>  
Original : Leaves - flavour<sup>{{(0(+x))}</sup>

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



**Précautions :**

(1\*)**Mêmes risques et précautions à prendre que pour l'absinthe ? (qp\*)** Toujours est-il que nous recommandons fortement 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<sup>{{(dp\*)}</sup>. Le contact cutané avec la plante peut causer une dermatite ou d'autres réactions allergiques chez certaines personnes ; le pollen est extrêmement allergisant<sup>{{(5(+))}</sup>.

• **Note médicinale :** \*\*\*\*

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

Par Kops, J., *Flora Batava (1800-1934) Fl. Bat. vol. 22 (1906), via plantillustrations*

• **Petite histoire-géo :**

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-6765> ;
- <sup>67</sup> **"Purdue Agriculture (NewCROP) : New Crop FactSHEET" (en anglais) :** <https://www.hort.purdue.edu/newcrop/cropfactsheets/artemisia.pdf> ;
- <sup>5</sup> **"Plants For a Future" (en anglais) :** <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Artemisia+annua> ;

**dont classification :**

- **"The Plant List" (en anglais) :** [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-39740](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-39740) ;
- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npg.ars-grin.gov/cgi-bin/npg-portal.exe?taxonometrydetail?id=4275> ;

**Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 42 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 132 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 33 ; Karhagomba, I. B., et al, 2013, The cultivation of wild food and medicinal plants for improving community livelihood: The case of the Buhozi site, DR Congo. Nutrition Research and Practice (Nutr Res Pract) 2013;7(6):510-518 ; Latham, P., 2004, Useful Plants of Bas-Congo province. Latham & DFID p 40 ; Latham, P. & Mbuta, A. K., 2014, Useful Plants of Bas-Congo Province, Democratic Republic of Congo. Volume 1. p 59 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 370 ; Sp. pl. 2:847. 1753 ; Urgamal, M., Oyuntsetseg, B., Nyambayar, D. & Dulamsuren, Ch. 2014. Conspectus of the vascular plants of Mongolia. (Editors: Sanchir, Ch. & Jamsran, Ts.). Ulaanbaatar, Mongolia. Admon Press. 334pp. (p. 199-230) ; Wang, J. et al, 2013, A Study on the Utilization of Wild Plants for Food in Liangshan Yi Autonomous Prefecture. Plant Diversity and Resources. 35(4): 416-471**