

Artemisia lactiflora Wall. ex DC., 1837 (Armoise blanche de chine)

Identifiants : 3246/artlac

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- 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 lactiflora* var. *incisa* (Pamp.) Ling & Y.R.Ling 1988, *Artemisia lactiflora* f. *incisa* Pamp. 1927, *Artemisia lactiflora* var. *taibaishanensis* x .D.Cui 1985, *Artemisia septemlobata* H.Lév. & Vaniot 1909 ;

- Synonymes français : armoise chinoise, armoise de Chine, armoise à fleurs laiteuses ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : white mugwort, sagebrush , weißer China-Beifuß (Weißer Chinabeifuß) (de), Weißer Beifuß (de), Pärlmalört (sv) ;



- Note comestibilité : **

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

Feuille (feuilles, plante (partie herbacée))^{{{64(+x)}}} [assaisonnement^(dp*) : épice^{64(+x)} et aromate (condiment aromatique^{{{{(dp*)μ/aromatisantμ64(+x)}}})] comestible.(1*)

Détails :

Feuilles - aromatisantes^{{{{0(+x)}}}. Juste 2 ou 3 feuilles sont cuites en soupe^{{{{0(+x)}}}.

Seules 2 ou 3 feuilles sont cuites en soupe. Ils sont également bouillis ou sautés

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)
88.1	167	40	2.8	0	0	2.2	0



(1)Mêmes risques et précautions à prendre que pour l'absinthe et/ou l'armoise annuelle ? (qp*) Probablement, car : "la plante peut être toxique à fortes doses et le contact cutané peut causer une dermatite chez certaines personnes". 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.*
(1)Mêmes risques et précautions à prendre que pour l'absinthe et/ou l'armoise annuelle ? (qp*) Probablement, car^{(((dp*))} : "la plante peut être toxique à fortes doses et le contact cutané peut causer une dermatite chez certaines personnes"⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾). 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^{(((dp*))}.*

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

- **Petite histoire-géo :**

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée. Il est considéré comme un mets délicat. Il est vendu sur les marchés locaux en Chine^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a cultivated food plant. It is regarded as a delicacy. It is sold in local markets in China^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il est originaire du nord de la Chine et de l'Himalaya. Il a besoin de quantités raisonnables d'humidité. Il convient aux sols neutres à acides et peut tolérer un peu d'ombre. Il convient aux zones de rusticité 4-10. Dans XTBG Yunnan. Au Sichuan^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a temperate plant. It is native to northern China and to the Himalayas. It needs reasonable amounts of moisture. It suits neutral to acid soils and can tolerate some shade. It suits hardiness zones 4-10. In XTBG Yunnan. In Sichuan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

*Asie, Australie, Cambodge, Chine *, Inde, Indochine, Indonésie, Kirghizistan, Laos, Asie du Sud-Est, Singapour, Taïwan, Tasmanie, Thaïlande*^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Asia, Australia, Cambodia, China, India, Indochina, Indonesia, Kyrgyzstan, Laos, SE Asia, Singapore, Taiwan, Tasmania, Thailand*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 300 espèces d'Artemisia. Il a établi des propriétés anticancéreuses^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : There are about 300 Artemisia species. It has established anti-cancer properties^{{{{0(+x)}}}}.

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

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Artemisia+lactiflora> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-8015 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=4288> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 64"World Spice Plants : Economic Usage, Botany, Taxonomy" (livre en anglais, page 54, par Johannes Seidemann) ;

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

Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 151 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 133 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 190 ; Dahlen, M., 1995, A Cook's Guide to Chinese Vegetables. The Guidebook Company. p 58 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 34 ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 804 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 33 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 719 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Kuo, W. H. J., (Ed.) Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000), <https://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> ; Prodr. 6:115. 1838