

Artemisia princeps Pampan.

Identifiants : 3262/artpri

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- 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 ;
- Genre : Artemisia ;

- Synonymes : Probably now Artemisia indica ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Mugwort, Japanese mugwort, , Ssuk, Yomogi ;



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

Feuilles - aromatisantes^{{{{0(+x)}}}.

Les feuilles et les jeunes plants sont consommés dans les salades et les soupes. L'amertume est d'abord supprimée. Les feuilles légèrement bouillies sont pilées et ajoutent de la saveur, de la couleur et de l'arôme au riz. Ils sont utilisés pour le thé et pour la fermentation

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)
85.9	176	42	4.8	0	35	4.3	0.6



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une herbe aromatisante importante dans la cuisine japonaise et coréenne^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It is an important flavouring herb in Japanese and Korean cooking^{{{(0+X)}}.}

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse sur les pentes et à la lisière des forêts entre 100-1 400 m d'altitude. Au Sichuan et au Yunnan^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It grows on slopes and the edges of forests between 100-1,400 m above sea level. In Sichuan and Yunnan^{{{(0+X)}}.}

- **Localisation :**

Asie, Chine, Japon, Corée, Taiwan^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, China, Japan, Korea, Taiwan^{{{(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 :**

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 131 ; Chen, B. & Qiu, Z., *Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan*. p 22 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 34 ; Kim, H. & Song, M., 2013, *Ethnobotanical analysis for traditional knowledge of wild edible plants in North Jeolla Province (Korea)*. *Genetic. Resour. Crop Evol.* (2013) 60:1571-1585 ; Kuo, W. H. J., (Ed.) *Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000)*, <http://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> (As var *orientalis*) ; Larkcom, J., 1991, *Oriental Vegetables*, John Murray, London, p 129 ; *Nouvo Giorn. Bot. Ital. ser. 2*, 36:444. 1930 ; Ong, H. G., et al, 2015, *Ethnobotany of the wild edible plants gathered in Ulleung Island, South Korea*. *Genet Resourc Crop Evol. Springer* ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 56 ; Song, M., et al, 2013, *Traditional knowledge of wild edible plants in Jeju Island, Korea*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. 12(2) pp 177-194