

Asparagus officinalis L., 1753 (Asperge)

Identifiants : 3487/aspoff

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 : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Asparagaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Liliaceae ;
- Genre : Asparagus ;
- Nom complet : Asparagus officinalis subsp. Officinalis ;

- Synonymes : x (=) basionym, Asparagus caspius Hohen. 1838, Asparagus longifolius Fisch. ex Steud. 1852, Asparagus officinalis var. caspius (Hohen.) Asch. & Graebn. 1905, Asparagus officinalis subsp. Officinalis, Asparagus polyphyllus Steven ex Ledeb. 1852, Asparagus polyphyllus Steven 1857 ;

- Synonymes français : asperge officinale, asperge commune, asperge sauvage, espargue, esperge ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : asparagus, garden asparagus, shi diao bai (cn transcrit), long xu cai (cn transcrit), lu sun (cn transcrit), Gemüsespargel (de), Spargel (de), asparagio (it), oranda-kiji-kakushi (jp romaji), espargo (pt), esparrago (es), esparraguera (es), sparris (sv), harthawariya (si) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 4-9 ;



- Note comestibilité : ****

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

Feuille (pointes des jeunes^{1,27(+x)} pousses^{1,27(+x)} (turions) cuites¹ [nourriture/aliment : légume^{1,27(+x)} {asperge^{1,27(+x)}}] et fruit (graines^{1,27(+x)} cuites¹ (torréfiées^{1,27(+x)}) [base boisson/breuvage¹ {substitut¹ μ/succédané μ27(+x) café^{1,27(+x)}}] ; et baies¹ [indéterminé] comestibles.(1*)

Détails :

Plante d'importance majeure ; cultivée dans de nombreux pays^{1,27(+x)}. Notre fameuse asperge !^{1,27(+x)}.

Les jeunes pousses sont consommées cuites. Ils ne doivent être lavés que juste avant la cuisson. Les racines tubéreuses de certaines plantes d'asperges sauvages sont consommées en Chine. Les jeunes racines doivent être utilisées. Les graines ont été utilisées comme substitut du café

Partie testée : tige - bouillie^{1,27(+x)} (traduction automatique)

Original : Stalk - boiled^{1,27(+x)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
-----------------	--------------	----------------	---------------	----------------------	------------------	----------	-----------



(1*)les baies sont indigestes et provoquent parfois de légers désagréments gastriques ; de grandes quantités de pousses peuvent irriter les reins. La consommation des pousses est déconseillée aux personnes ayant des troubles urinaires. Les baies sont légèrement toxiques.(1*)les baies sont indigestes et provoquent parfois de légers désagréments gastriques^{{{(1)}}} ; de grandes quantités de pousses peuvent irriter les reins^{{{(27)(+x)}}}. La consommation des pousses est déconseillée aux personnes ayant des troubles urinaires^{{{(27)(+x)}}}. Les baies sont légèrement toxiques^{{{(5)(+)}}}.

- Note médicinale : ***

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



Par Thomé O.W. (Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 1: t. 113 ; 1885), via plantillustrations.org

- Petite histoire-géo :

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. Peu cultivé en Papouasie-Nouvelle-Guinée et surtout près des maisons des Européens^{{{(0)(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. Not widely grown in Papua New Guinea and then mostly near the houses of Europeans^{{{(0)(+x)}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée ou méditerranéenne. Il a besoin d'une température de 16-24 ° C pour une bonne croissance. Il a besoin d'une température plus basse pendant 60 à 100 jours lorsque les plantes sont en dormance. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, il est cultivé principalement dans les hautes terres à plus de 1000 m d'altitude sous les tropiques. Il pousse jusqu'à 2600 m. Il peut être cultivé sur la côte tropicale avec une gestion particulière. Il préfère les sols riches en humus, humides et bien drainés. Il fait mieux dans une position ensoleillée ouverte. Il est résistant au gel mais sensible à la sécheresse. Un pH de 6-6,8 convient. En Chine, il pousse naturellement dans les steppes du nord-ouest du Xinjiang. Il convient aux zones de rusticité 4-8^{{{(0)(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate or Mediterranean plant. It needs a temperature of 16-24°C for good growth. It needs a lower temperature for 60-100 days when the plants are dormant. In Papua New Guinea it is grown mainly in the highlands at over 1000 m altitude in the tropics. It grows up to 2600 m. It can be grown on the tropical coast with special management. It prefers humus rich, moist, well drained soils. It does best in an open sunny position. It is frost resistant but drought tender. A pH of 6-6.8 is suitable. In China it grows naturally on the steppes in NW Xinjiang. It suits hardiness zones 4-8^{{{(0)(+x)}}}.

- Localisation :

Afrique, Albanie, Argentine, Arménie, Asie, Australie, Autriche, Balkans, Belgique, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Cambodge, Canada, Amérique centrale, Asie centrale, Chine, Croatie, Cuba, Chypre, République tchèque, Danemark, République dominicaine, Afrique de l'Est, Egypte, Europe, France, Allemagne, Grèce, Guam,

Haïti, Hawaï, Hongrie, Inde, Indochine, Indonésie, Iran, Irlande, Italie, Kazakhstan, Kenya, Laos, Macédoine, Malawi, Malaisie, Méditerranée, Moldavie, Mongolie, Myanmar, Pays-Bas, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du nord-est, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Pologne, Portugal, Porto Rico, Roumanie, Russie, Sao Tomé et Príncipe, Asie du Sud-Est, Serbie, Sibérie, Slovénie, Îles Salomon, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Suisse, Tasmanie, Thaïlande, Turquie, Tuvalu, USA, Ouzbékistan, Vietnam, Antilles, Yougoslavie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Albania, Argentina, Armenia, Asia, Australia, Austria, Balkans, Belgium, Bosnia, Britain, Bulgaria, Cambodia, Canada, Central America, Central Asia, China, Croatia, Cuba, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Dominican Republic, East Africa, Egypt, Europe, France, Germany, Greece, Guam, Haiti, Hawaii, Hungary, India, Indochina, Indonesia, Iran, Ireland, Italy, Kazakhstan, Kenya, Laos, Macedonia, Malawi, Malaysia, Mediterranean, Moldova, Mongolia, Myanmar, Netherlands, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Poland, Portugal, Puerto Rico, Romania, Russia, Sao Tome and Principe, SE Asia, Serbia, Siberia, Slovenia, Solomon Islands, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Switzerland, Tasmania, Thailand, Turkey, Tuvalu, USA, Uzbekistan, Vietnam, West Indies, Yugoslavia^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Notes :

Il existe entre 160 et 300 espèces d'asperges^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are between 160-300 Asparagus species^{{{{0(+x)}}}}.

- Arôme et/ou texture : asperge cultivée, légèrement acidulée¹ ;

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-7231> ;
- auJardin.info : <https://www.aujardin.info/plantes/asperge.php> ;
- Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/vivace/nmauric_asparagu_off.htm ;
- Wikipédia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Asperge_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Asperge_(en_français)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Gem%C3%Bcsesparigel_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Gem%C3%Bcsesparigel_(source_en_allemand)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Asparagus_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Asparagus_(source_en_anglais)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Asparagus+officinalis> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-275197 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=300050> ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 26 et 27, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 39, par Louis Bubenicek) ;

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

Aberoumand, A. and Deokule, S. S., 2009, Determination of Elements Profile of Some Wild Edible Plants. Food Anal. Methods. 2:116-119 ; Ali, H., et al, 2011, Ethnobotanical profile of some plant resources in Malam Jabba valley of Swat, Pakistan. Journal of Medicinal Plants Research Vol. 5(18), pp 4676-4687 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 59 ; Barua, U., et al, 2007, Wild edible plants of Majuli island and Darrang districts of Assam. Indian Journal of Traditional Knowledge 6(1) pp 191-194 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 88 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 45 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 484 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 108 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 134 ; Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. Acta Horticulturæ 318. ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 35 ; Chen Xinqi, Liang Songyun, Xu Jiemei, Tamura M.N., Liliaceae. Flora of China. p 145 ; Chin, H. F., 1999, Malaysian Vegetables in Colour. Tropical Press. p 64 ; Ciftcioglu, C. G., 2015, Sustainable wild-collection of medicinal and edible plants in Lefke region of North Cyprus. Agroforest Syst. Springer ; 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 196 ; Curtis, W.M., & Morris, D.I., 1994, The Student's Flora of Tasmania. Part 4B St David's Park Publishing, Tasmania, p 370 ; Ekman Herbarium records Haiti ; Ertug, F, Yenlen Bitkiler. Resimli Târkkiye FlorasÄ± -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 69 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 32 ; Flora of China. www.eFloras.org ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation. p 113 ; French, B., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, Asia Pacific Science Foundation p 131 ; French, B.R., 2010,

Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc. p 152 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 95 ; Hadfield, J., 2001, The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa. Struik p 74 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 80 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 316 ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 339 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 57 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1723 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 27 ; Low, T., 1992, Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest. Angus & Robertson. p 156 ; Luczaj et al, 2013, Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia). Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 8:2 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 115 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 174 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 359 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 202 ; Miguel, E., et al, 1989, A checklist of the cultivated plants of Cuba. Kulturpflanze 37. 1989, 211-357 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, Tropical Food Gardens. Bloomings Books. p 24 ; Ochse, J.J. et al, 1931, Vegetables of the Dutch East Indies. Asher reprint. p 457 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 37 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute <http://botany.si.edu> ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 26 ; Sharma, B.B., 2005, Growing fruits and vegetables. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 203 ; Siemonsma, J. S. and Piluek, K. (Eds), 1994, Plant Resources of South-East Asia No. 8 Vegetables. Prosea Foundation, Bogor, Indonesia, p 91 ; Simkova, K. et al, 2014, Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic. Journal of Applied Botany and Food Quality 88, 49-67 ; Smith, P.M., 1979, Asparagus, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 315 ; Sp. pl. 1:313. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 682 ; Tardio, J., et al, 2006, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. Botanical J. Linnean Soc. 152, 27-71 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 68 ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 26 ; Thaman, R. R, 2016, The flora of Tuvalu. Atoll Research Bulletin No. 611. Smithsonian Institute p 48 ; Tindall, H.D., 1983, Vegetables in the Tropics, Macmillan p 322 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 78 ; Williamson, J., 2005, Useful Plants of Malawi. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 31