

Stachys affinis Bunge, 1835 (Crosne)

Identifiants : 37715/staaff

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le jan, fev, mar, avr, mai, juin, juil, aou, sep, oct, nov, dec

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- ~~Classe~~ Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Stachys ;

- Synonymes : *Stachys sieboldii* Miq. 1865, *Stachys tuberifera* Naudin 1887 ;

- Synonymes français : crosne du Japon, épiaire à chapelets (épiaire à chapelet), pomme de terre de la Reine, stachys tubéreux ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese Artichoke , kan-lu (cn), tsao che tsan (cn), tignou tzé (cn), tsyo rogi (jp romaji), choro-gi (jp romaji), daima giku (jp romaji), daima gik (jp romaji), knollenziest (de), tuberina (it), pomo di terra della Regina (it) ;



- Note comestibilité : ****

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

Tubercules consommés comme légume ou confits au vinaigre^{{{(27(+x))}}}.

Les tubercules sont consommés crus ou bouillis. Ils sont lavés et consommés crus en salade. Ils peuvent être rôtis ou sautés. Ils peuvent être marinés



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

De gauche à droite :

Par Idéalités, via wikimedia

Par Robert Lechner, via wikimedia

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

◦ **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Crosne_du_Japon (en français) ;

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Stachys_affinis ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-194731 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 *Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 292, par Louis Bubenicek), 76 *Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues* (livre, pages 145 à 167, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; Kang, Y., et al, 2012, *Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China)* *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*; 9:26