

Stachys floridana Shuttlew. ex Benth., 1848 (Crosne de Floride)

Identifiants : 37723/staflo

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 : Lamiales ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Stachys ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Florida betony, Florida artichoke. ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -17/-18°C ;



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

Tubercules comestibles^{(((27(+x)))}. Racines crues ou cuites, croustillantes dans les salades, très appréciées dans les sautés. Certains disent que la saveur des tubercules est proche des choux-fleurs alors que je me penche vers le jicama. La texture, cependant, est comme celle d'un radis⁽⁽⁽²⁶⁾⁾⁾. Saveur désagréable très prononcée^{(((76(+x)))} ou, au contraire, très goûteux (cf. lien "Dave's Garden"), ils ne laissent pas indifférents...^{(((dp)))}. Les feuilles et les pousses de la plante peuvent également être consommées crues ou cuites. Ils ont, cependant, plutôt un goût de moisi/renfermé et sont meilleurs en mélange avec d'autres légumes verts. Les Indiens auraient mangé des graines comme un aliment de famine⁽⁽⁽²⁶⁾⁾⁾.



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- **Usages médicaux :** Les racines ont également des composés chimiques qui ont "une activité antioxydante"⁽⁽⁽²⁶⁾⁾⁾ ;

- **Petite histoire-géo :**

- **Autres infos :** Apports nutritionnels pour 100 grammes : Calories : 75 ; Matières grasses : 0 ; Fibres alimentaires : 2g ; protéines : 2,6g ; glucides : 17g ; cholestérol : 0 (mg) ; sodium : 4 (mg) ; sucres 0 (g)^{(((26(+x)))}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Distribution :**

C'est une plante tempérée^{{{(0+x)} (traduction automatique)}}.

Original : It is a temperate plant^{{{(0+x)}}.

◦ **Localisation :**

Amérique du Nord, USA^{{{(0+x)} (traduction automatique)}}.

Original : North America, USA^{{{(0+x)}}.

◦ **Notes :**

Il existe environ 300 espèces de Stachys^{{{(0+x)} (traduction automatique)}}.

Original : There are about 300 Stachys species^{{{(0+x)}}.

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

◦ "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/32086/#b> ;

◦ ²⁶"Eat The Weeds and other things, too" (en anglais) : <https://www.eattheweeds.com/florida-betony-150-a-pound/> ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-195060 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=402445> ;

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

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

Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 3737 ; A. L. P. P. de Candolle, Prodr. 12:478. 1848 ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 835