

Stachys palustris L., 1753 (Épiaire des marais)

Identifiants : 37737/stapal

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 : Lamiidées ;
- 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) : Marsh Woundwort, Marsh Woodwort, Marsh betony, MocìEvirnati cìEiÀjljak, Swamp hedge-nettle, Zhao sheng shui su ;



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

Racine (tendres ; fraîches (cuites¹) ou sèches (farine)¹), feuille (tendres, dont tiges (avant floraison ; dont pointes et bases) ; cuites¹) et graines (aromatisantes (épice)¹) comestibles.

Détails :

feuilles cuites (ex. : comme potherbe)^{{{(dp*)}}}.

Le tubercule est moulu en farine. Ceci est utilisé pour le pain. Les tubercules peuvent être consommés crus, cuits ou marinés. Les jeunes pousses sont cuites et mangées comme des asperges



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

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée fraîche. Ils poussent dans les zones marécageuses près des lacs et des ruisseaux. Ils poussent jusqu'à 500 m dans le nord de la Chine. Il peut pousser dans une eau de 8 cm de profondeur. Il convient à la zone de rusticité 3. Herbar de Tasmanie^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : It is a cool temperate plant. They grow in marshy areas near lakes and streams. They grow up to 500 m in north China. It can grow in water 8 cm deep. It suits hardiness zone 3. Tasmania Herbarium^{{{{0(+x)}}}.

◦ **Localisation :**

Asie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Asie centrale, Chine, Europe, Hongrie, Inde, Iran, Kazakhstan, Kirghizistan, Mongolie, Amérique du Nord, Norvège, Pakistan, Russie, Scandinavie, Slovénie, Tadjikistan, Tasmanie, Turquie, USA^{{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : Asia, Australia, Britain, Canada, Central Asia, China, Europe, Hungary, India, Iran, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Mongolia, North America, Norway, Pakistan, Russia, Scandinavia, Slovenia, Tajikistan, Tasmania, Turkey, USA^{{{{0(+x)}}}.

◦ **Notes :**

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

Original : There are about 300 Stachys species. It is used in medicine^{{{{0(+x)}}}.

- **Arôme et/ou texture :** champignon, parfois huile d'olive¹ ;
- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-195411 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 101 et 102, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 166, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 597 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 946 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. Acta Horticulturae 318 ; Curtis, W.M., 1993, *The Student's Flora of Tasmania*. Part 3 St David's Park Publishing, Tasmania, p 551 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 137 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 633 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 222 ; 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 ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., *Lamiaceae. Flora of China*. 233 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 281 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 542 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 90 ; SAYCE, ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 102 ; Sp. pl. 2:580. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 36 ; Urgamal, M., Oyuntsetseg, B., Nyambayar, D. & Dulamsuren, Ch. 2014. *Conspectus of the vascular plants of Mongolia*. (Editors: Sanchir, Ch. & Jamsran, Ts.). Ulaanbaatar, Mongolia. Admon Press. 334pp. (p. 79-90).