

Symphytum x uplandicum Nyman, 1855 (consoude d'Upland)

Identifiants : 38228/symxup

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Euastéridées ;
- Ordre : Boraginales ;
- Famille : Boraginaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

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

- **Synonymes :** *Symphytum asperum* x *Symphytum officinale*, *Symphytum peregrinum* ;

- **Synonymes français :** consoude panachée, consoude voyageuse, consoude de Russie ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** blue comfrey, Quaker comfrey, Russian comfrey, comfrey , Futterbeinwell (de), schwedischer Beinwell (de), Wallwurz (de), consueda azul (es), uppländsk vallört (sv) ;



- **Note comestibilité :** ***

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

Partie(s) comestible(s)^{{{(0+*)}}} : feuilles, légume^{{{(0+*)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{(0+*)}}} culinaires : les jeunes feuilles sont utilisées cuites^{{{(0+*)}}} (ex. : comme potherbe^{{{(dp*)}}}) ; elles sont également utilisées dans les soupes et peuvent être liquéfiées et utilisées comme boisson ; les feuilles séchées sont utilisées pour le thé ; elles sont meilleurs lorsqu'elles sont séchées rapidement pour donner une bonne saveur ; les feuilles séchées sont également broyées en une poudre et utilisées dans les sauces, les soupes et les ragoûts^{{{(0+*)}}}.

Mêmes utilisations que *Symphytum officinale*^{{{(dp*)(86)}}}.

Les jeunes feuilles sont utilisées cuites. Ils sont également utilisés dans les soupes et peuvent être liquidés et utilisés comme boisson. Les feuilles séchées sont utilisées pour le thé. Il est préférable de les sécher rapidement pour donner une bonne saveur. Les feuilles séchées sont également broyées en poudre et utilisées dans les sauces, les soupes et les ragoûts



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

- *Note médicinale* : ****

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

Par inconnu, via florealpes

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

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2475726 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=70770> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 86 tous les légumes (livre, page 201, par Victor Renaud ; éditions ULMER) ;

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

Curtis, W.M., 1993, *The Student's Flora of Tasmania. Part 3 St David's Park Publishing, Tasmania*, p 491 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications*, p 52 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 295 ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; 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 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Syll. fl. Eur. 80. 1855 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 16 ; https://cookislands.bishopmuseum.org*