

Camellia sinensis (L.) Kuntze, 1887 (Théier)

Identifiants : 5983/camsin

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Ordre : Ericales ;
- Famille : Theaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Ebenales ;
- Famille : Tetrameristaceae ;
- Genre : Camellia ;

- Synonymes : Thea sinensis L, Thea bohea L, Thea viridis L, Camellia thea Link, Camellia theifera Griff, et d'autres ;

- Synonymes français : thé, arbre à thé, théier de Chine [Camellia sinensis et var. sinensis], thé de Chine [Camellia sinensis et var. sinensis], thé vert, thé noir, assam [var. assamica], thé Assam [var. assamica], thé noir d'Assam [var. assamica], thé d'Assam [var. assamica], thé noir d'Inde [var. assamica], thé rouge (essentiellement attribué à Aspalathus linearis) ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Assam tea [var. assamica], black tea, China tea [var. sinensis], common tea, green tea, Japanese tea, tea, teabush, teaplant, cha (cn transcrit), cha [var. sinensis] (cn transcrit), pu er cha (cn transcrit), Assam-Teestrauch [var. assamica] (de), Teestrauch (de), cha (in), chai (in), cha [var. sinensis] (in), cha-no-ki (jp romaji), chano-ki [var. sinensis] (jp romaji), chanamu [var. sinensis] (ko transcrit), chá-da-Índia (pt), chá (pt,br), chá-preto (pt,br), árbol del té (es), té (es), te (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -12°C ;



- Note comestibilité : ****

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

Feuille (feuilles^{27(+x)} [base boissons/brevages : tisanes^{{{(dp*)}}} {infusion^{27(+x)} : thé^(dp*)}] comestible.

Détails :

Feuilles consommées en infusion après une préparation sophistiquée comprenant un stade de fermentation. Plante d'importance considérable ; très nombreuses variétés ; plante intensément cultivée dans l'Est et le Sud-Est Asiatique^{{{(27(+x))}}}.

Les feuilles sont utilisées pour le thé. Les feuilles sont fermentées et consommées en Birmanie. Ils sont préparés comme légume en les mélangeant avec de l'ail, du sel, de l'huile et d'autres ingrédients. L'huile des graines est utilisée comme assaisonnement sucré et huile de cuisson

Partie testée : feuilles - thé^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Leaves - tea^{{{(0(+x))}}}

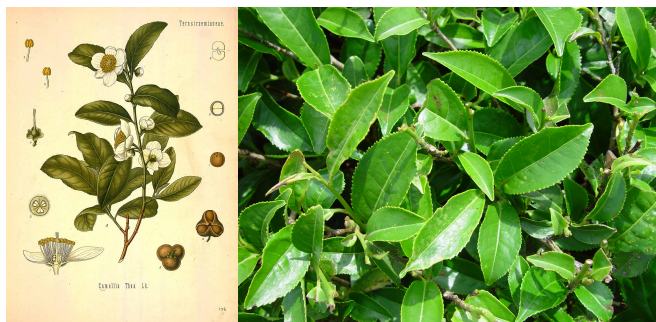
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



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

- Note médicinale : ****

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



De gauche à droite :

Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 2: t. 136, 1890), via plantillustrations

Par AxelBoldt (domaine public), via wikimedia

- Autres infos : Autres noms de différents types de thés réalisés à partir de *Camellia sinensis* : thé post-fermenté, thé sombre, thé noir-noir, thé Oolong, oolong, thé de Wulong, thé bleu-vert, thé pu-erh, tthé pu'er

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Distribution :

Une plante tropicale et subtropicale. Il convient aux climats tempérés chauds. Il a besoin de sols légers et riches en humus. Les sols doivent être bien drainés. Un pH inférieur à 6 est préférable. Il nécessite une position ensoleillée ouverte. Il est endommagé par la sécheresse et par le gel. Il est courant dans les hautes terres humides de nombreux pays tropicaux. Une pluviométrie supérieure à 1 500 mm convient. Des températures comprises entre 13 ° et 30 ° C conviennent. Au Népal, il pousse entre 450 et 1200 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 10-12. Jardins botaniques de Hobart. Au Sichuan et au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical and subtropical plant. It suits warm temperate climates. It needs light, humus rich soils. Soils should be well drained. A pH less than 6 is best. It requires an open sunny position. It is damaged by drought and by frost. It is common in the wet highlands of many tropical countries. A rainfall over 1,500 mm is suitable. Temperatures in the range 13Â°-30Â°C are suitable. In Nepal it grows between 450-1200 m altitude. It suits hardiness zones 10-12. Hobart Botanical Gardens. In Sichuan and Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Localisation :

Afrique, Asie, Australie, Bangladesh, Brésil, Burundi, Cambodge, Caucase, Chine *, Afrique de l'Est, Timor oriental, Éthiopie, Europe, Fidji, Géorgie, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Japon, Kenya, Corée, Laos , Madagascar, Malawi, Malaisie, Maurice, Mozambique, Myanmar, Népal, Inde du Nord-Est, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Russie, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sikkim, Sri Lanka, Taïwan, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste , Turquie, Ouganda, USA, Vietnam, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Asia, Australia, Bangladesh, Brazil, Burundi, Cambodia, Caucasus, China*, East Africa, East Timor, Ethiopia, Europe, Fiji, Georgia, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Japan, Kenya, Korea, Laos, Madagascar, Malawi, Malaysia, Mauritius, Mozambique, Myanmar, Nepal, Northeastern India, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Russia, Sao Tome and Principe, SE Asia, Sikkim, Sri Lanka, Taiwan, Tasmania, Thailand, Timor-Leste, Turkey, Uganda, USA, Vietnam, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Notes :

Le thé vert est fait de feuilles fraîchement coupées et le thé noir est fait de feuilles qui ont été fermentées. Il existe environ 250 à 300 espèces de camélias. Le thé contient environ 50 mg de caféine par tasse. Il a des propriétés anticancéreuses. Le thé vert aide probablement contre les maladies cardiovasculaires. Le thé noir contient 21,1 mg pour 100 g de poids sec et 18,3 mg de poids frais d'alpha-tocophérol (vitamine E)^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Green tea is made from freshly cut leaves and black tea is made from leaves which have been fermented. There are about 250-300 Camellia species. Tea contains about 50 mg of caffeine per cup. It has anticancer properties. Green tea probably helps against Cardiovascular Disease. Black tea has 21.1 mg per 100 g dry weight and 18.3 mg fresh weight of alpha-tocopherol (Vitamin E)^{{{{0(+x)}}}}.

- Nombre de graines au gramme : 0,77 ;

- Liens, sources et/ou références :

- PASSEPORTSANTÉ.NET : https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=the_nu ;
- Epoch Times : <https://www.epochtimes.fr/front/13/8/27/n3508721/dix-anciennes-methodes-dutilisation-du-the.htm> ;
- "Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Camellia_sinensis ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2694880 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=8732> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 64, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 99 ; Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioversity International. p 112 ; Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 86 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 214 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 76 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 207 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 96 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 354 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 421 ; Bussman, R. W. et al, 2017, Ethnobotany of Samtskhe-Javakheti, Sakartvelo (Republic of Georgia), Caucasus. Indian Journal of Traditional Knowledge Vol. 16(1) pp 7-24 ; Chen, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 22 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Ching, L. S. & Mohamed, S., 2001, Alpha-Tocopherol Content in 62 Edible Tropical Plants. J. Agric. Food Chem. 2001, 49, 3101â~3105 ; Copley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, An Introduction to the Botany of Tropical Crops. Longmans. p 196 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 310 ; Dharani, N., 2002, Field Guide to common Trees & Shrubs of East Africa. Struik. p 208 ; Engel, D.H., & Phummai, S., 2000, A Field Guide to Tropical Plants of Asia. Timber Press. p 144 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 175 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 69 ; Gardner, S., et al, 2000, A Field Guide to Forest Trees of Northern Thailand, Kobfai Publishing Project. p 56 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 146 (As Camellia thea) ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 555 ; Katende, A.B., Birnie, A & Tengnas B., 1995, Useful Trees and Shrubs for Uganda. Identification, Propagation and Management for Agricultural and Pastoral Communities. Technical handbook No 10. Regional Soil Conservation Unit, Nairobi, Kenya. p 152 ; Kintzios, S. E., 2006, Terrestrial Plant-Derived Anticancer Agents and Plant Species Used in Anticancer research. Critical Reviews in Plant Sciences. 25: pp 79-113 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1866 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 45 ; Liu, Yi-tao, & Long, Chun-Lin, 2002, Studies on Edible Flowers Consumed by Ethnic Groups in Yunnan. Acta Botanica Yunnanica. 24(1):41-56 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 210 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 95 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 130 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 94 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillan College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 106, 221 ; Molla, A., Ethiopian Plant Names. <http://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Murtem, G. & Chaudhrey, P., 2016, An ethnobotanical note on wild edible plants of Upper Eastern Himalaya, India. Brazilian Journal of Biological Sciences, 2016, v. 3, no. 5, p. 63-81. ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 430 ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. Â© Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 126 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Polunin, O., & Stainton, A., 2006, Flowers of the Himalaya, Oxford India Paperbacks. p 58 ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 599 ; Rashid, H. E., 1977, Geography of Bangladesh. Westview. p 303 (As Thea camellia) ; Recher, P., 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 3 (As Thea sinensis) ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium. Harvard. p 185 (As Thea oleosa) ; Savita, et al, 2006, Studies on wild edible plants of ethnic people in east Sikkim. Asian J. of Bio Sci. (2006)

Vol. 1 No. 2 : 117-125 ; Smith, A.C., 1981, *Flora Vitiensis Nova*, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 2 p 322 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 370 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 376 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 546 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 603 ; Sukenti, K., et al, 2016, *Ethnobotanical study on local cuisine of the Sasak tribe in Lombok Island, Indonesia*. *Journal of Ethnic Foods*. 3 (2016) 189-200 p 198 ; Syarfina, F., et al, 2017, *The relation between green tea consumption and CVD (cardiovascular disease) development as action plan for the prevention and control: A systematic review*. *China Botanical Congress*. ; Trudy Imp. S.-Peterburgsk. Bot. Sada 10:195. 1887* ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. *Florilegium*. p 148 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 112 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 59 ; Visser, T., 1979, *Tea*, in Simmonds N.W.,(ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 18 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajartnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 68 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 50 ; www.wildediblefood.com ; Yasukawa, K., *Medicinal and Edible Plants as Cancer Preventive Agents*. *Drug Discovery Research in Pharmacognosy*. p185 www.intechopen.com ; Young, J., (Ed.), 2001, *Botanica's Pocket Trees and Shrubs*. Random House. p 188