

***Abutilon theophrasti* Medik., 1787 (Abutilon d'avicenne)**

Identifiants : 72/abuthe

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Clade :** Dicotylédones vraies ;
- **Clade :** Rosidées ;
- **Clade :** Malvidées ;
- **Ordre :** Malvales ;
- **Famille :** Malvaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Magnoliopsida ;
- **Ordre :** Malvales ;
- **Famille :** Malvaceae ;
- **Genre :** Abutilon ;

- **Synonymes :** *Abutilon avicennae* Gaertn. 1791, *Sida tiliifolia* Fisch. 1808 ;

- **Synonymes français :** abutilon de Théophraste, abutilon à fleurs jaunes ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** China jute , American jute, Bar³/₄unasti oslez, Button Print, Button Weed, Canapina, Chingma, Ichibi, Indian mallow, Kanatnik, Maba, Paima, Qing ma, Tientsin Jute, Velvet Weed, Zaslazu ;



- **Note comestibilité :** ***

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

Fruit (immatures (verts) : crus^{5(13?)} ; **dont graines⁴⁸ :** immatures [crues⁵⁽⁴⁷⁾] ou mûres : séchées [farines^{5(13?,47,48!)}] ; **dont extrait [huile^{4(+x),5?!}] comestibles.²⁽⁺⁾**

Détails :

Fruits (jeunes gousses) et graines comestibles (crus ou cuits) :

-Les graines immatures sont consommées crues ou cuites ;

-Les graines mûres sont broyées en farine et utilisées dans les soupes et le pain ;

-Les vieilles graines sont lavées pour enlever le goût amer puis séchées au soleil et transformées en farine^{{{(0+X)}}}.

La graine contient environ 17,4 % de protéines, 16 % de matières grasses, 33,8 % de glucides et 4,4 % de cendres^{{{(5+)}}}.

Les graines non mûres sont consommées crues ou cuites. Les graines mûres sont moulues en farine et utilisées dans les soupes et le pain. Les vieilles graines sont lavées pour enlever le goût amer puis séchées au soleil et transformées en farine

Partie testée : graines^{{{(0+X)}}} (traduction automatique)

Original : Seeds^{{{(0+*x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	17.4	0	0	0	0



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

• **Note médicinale :** **

- **Usages médicaux :** *Ophthalmique. Utilisé dans le traitement de la dysenterie et de l'opacité de la cornée[145, 178]. Les feuilles contiennent 0,01 % de rutine et sont utilisées comme adoucissant[240]. Un thé à base de feuilles séchées est utilisé dans le traitement de la dysenterie et des fièvres[222]. Un cataplasme de feuilles est appliqué sur les ulcères[222]. L'écorce est astringente et diurétique[240]. Un thé à base de racine séchée est utilisé dans le traitement de la dysenterie et de l'incontinence urinaire[222]. Il est également utilisé pour traiter les fièvres[240]. La graine est réduite en poudre et consommée dans le traitement de la dysenterie, des maux d'estomac, etc.[222]. Il est adoucissant, diurétique, émollient, laxatif et stomacal[218]. ;*

Ophthalmic. Used in the treatment of dysentery and opacity of the cornea[145, 178]. The leaves contain 0.01% rutin and are used as a demulcent[240]. A tea made from the dried leaves is used in the treatment of dysentery and fevers[222]. A poultice of the leaves is applied to ulcers[222]. The bark is astringent and diuretic[240]. A tea made from the dried root is used in the treatment of dysentery and urinary incontinence[222]. It is also used to treat fevers[240]. The seed is powdered and eaten in the treatment of dysentery, stomach-aches etc[222]. It is demulcent, diuretic, emollient, laxative and stomachic[218].

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



Par Cody Hough (Travail personnel), via wikimedia

• **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Distribution :**

*Il pousse dans les climats méditerranéens. Il a besoin du plein soleil et d'un sol fertile et bien drainé. Il peut pousser avec un pH compris entre 5 et 8,2. Au Sichuan et au Yunnan^{{{(0+*x)}}} (traduction automatique).*

*Original : It grows in Mediterranean climates. It needs full sun and a fertile well drained soil. It can grow with a pH in the range 5 to 8.2. In Sichuan and Yunnan^{{{(0+*x)}}}.*

◦ **Localisation :**

*Afrique, Asie, Australie, Chine *, Europe, Inde *, Indochine, Japon, Kazakhstan, Corée, Kirghizistan, Méditerranée, Mongolie, Amérique du Nord, Pakistan, Russie, Asie du Sud-Est, Slovénie, Taiwan, Tadjikistan, Thaïlande, Turkménistan, USA, Ouzbékistan, Vietnam^{{{(0+*x)}}} (traduction automatique).*

Original : Africa, Asia, Australia, China, Europe, India*, Indochina, Japan, Kazakhstan, Korea, Kyrgyzstan, Mediterranean, Mongolia, North America, Pakistan, Russia, SE Asia, Slovenia, Taiwan, Tajikistan, Thailand, Turkmenistan, USA, Uzbekistan, Vietnam^{{{(0+*x)}}}.*

◦ **Notes :**

Il existe environ 100 à 160 espèces d'Abutilon. Graines (poids frais) Protéines: 17,4 Lipides: 16 Glucides: 33,8

Cendres: 4,4 La plante est cultivée pour ses fibres^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 100-160 *Abutilon* species. Seed (Fresh weight) Protein: 17.4 Fat: 16 Carbohydrate: 33.8 Ash: 4.4 The plant is grown for its fibre^{{{{0(+x)}}}}.

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

◦ ⁴"Mandsfeld's World Database of Agricultural and Horticultural Crops" (MWDAHC, en anglais) : https://mansfeld.ipk-gatersleben.de/pls/html_db_pgrc/f?p=185:46:279227100027001::NO::module.source.akzanz,taxid:mfad_sn.botnam,0.14077 ;

◦ **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Abutilon_theophrasti (en français) ;
- https://en.wikipedia.org/wiki/Abutilon_theophrasti (source en anglais) ;

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Abutilon+theophrasti> ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2611008 ;
◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=757> ;
◦ ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), ⁴"Mandsfeld's World Database of Agricultural and Horticultural Crops" (MWDAHC, livre en anglais, page 1621 et 1622), ⁴⁷"Famine Foods listed in the Chiu Huang Pen Ts'ao" (livre en anglais, page 32 (7.4), par Bernard Emms Read et Henry Lester (institute of medical research of Shanghai)), ⁴⁸"Chinese Materia Medica" (livre en anglais, page 469, par George Arthur Stuart) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 4 ; DARLINGTON & AMMAL, (As *Abutilon avicennae*) ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; *Malvenfam*. 28. 1787 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 288 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; READ, (As *Abutilon avicennae*) ; Tang ya, *Malvaceae*. *Flora of China*. p ; UPHOF, (As *Abutilon avicennae*)