

# Achillea millefolium L., 1753 cv. 'À Fleurs Rouges'

## (Achillée millefeuille)

Identifiants : 469/achmil1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 20/09/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;
- Genre : Achillea ;

- **Synonymes français :** herbe de la Saint-Jean (herbe de la Saint Jean, herbe de Saint Jean), herbe aux charpentiers (herbe au charpentier), herbe aux coupures (herbe à la coupure), millefeuille, herbe aux cochers, saigne-nez, herbe à dinde, herbe de Saint-Joseph, herbe aux militaires, sourcil de Vénus. ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** yarrow, milfoil, yarrow, angel flower, bloodwort, common yarrow, soldier's woundwort, soldiers woundwort, staunchweed, thousand seal, thousand-leaf, yang shi cao (cn transcrit), gewöhnliche Schafgarbe (de), gemeine Schafgarbe (de), Schafgarbe (de), Wiesen-Schafgarbe (de), millefoglio (it), seoyangtobpul (ko transcrit), milefólio (pt), tysâ?elistnik obyknovennyj (ru translittéré), milenrama (es), röllika (sv) ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*

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

Feuille (jeunes et/ou tendres (dont basales) et fraîches ou séchées : aromatisantes<sup>36</sup> [(crues, cuites)<sup>1,5,55</sup> ; dont boissons<sup>1,5,7,55</sup>]) et fleur (dont boutons (idem feuille)<sup>1</sup> : aromatisantes [dont sucre ; boissons<sup>5,55</sup> ; conserves<sup>1</sup>]) comestibles.<sup>2</sup>(1\*).

Détails :

Feuilles, herbe, épice, légume. Les feuilles sont consommées en petites quantités pour faire une addition fraîche un peu amère dans les salades ; les fines feuilles arrachées aux tiges sont également bien bouillies puis mangées<sup>{{(0+\*)}}</sup> (ex. : comme potherbe<sup>{{(dp\*)}}</sup>) ; les feuilles séchées sont également utilisées pour le thé ; elles sont également utilisées comme substitut du houblon ; les jeunes feuilles sont cuites comme légume<sup>{{(0+\*)}}</sup>.

La plante a également été utilisée comme agent de coagulation / caillage (caille-lait) pour la préparation de

fromage<sup>{{{-241(dp\*)}}</sup>.(1\*)

Partie testée : feuilles - saveur<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique)

Original : Leaves - flavour<sup>{{{0(+x)}}}</sup>

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



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : \*\*\*\*
- Usages médicaux : Il a une réputation d'être un remède en médecine<sup>{{{0(+x)}}}</sup> ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Franz Eugen Köhler, Köhler's Medizinal-Pflanzen (List of Koehler Images, domaine public), via Wikimedia Commons

- Liens, sources et/ou références :
  - Jardin! L'Encyclopédie : [https://nature.jardin.free.fr/vivace/dn\\_achillea\\_mi.html](https://nature.jardin.free.fr/vivace/dn_achillea_mi.html) ;
  - Creapharma : <https://www.creapharma.ch/millefeuille.htm> ;
  - Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-365-synthese> ;
  - <sup>55</sup> Agriculture et agroalimentaire Canada : <https://www4.agr.gc.ca/AAFC-AAC/display-afficher.do?id=1300893484332&lang=fra> ;
  - <sup>36</sup> Ouverture de cuisine (herbes pour omelettes aux fines herbes, livre de Lancelot de Casteau) : <https://www.uni-giessen.de/gloning/tx/ouv3.htm> ;
  - Wikipedia :
    - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Achill%C3%A9\\_millefeuille\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Achill%C3%A9_millefeuille_(en_français)) ;
    - [https://en.wikipedia.org/wiki/Achillea\\_millefolium\\_\(source\\_en\\_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Achillea_millefolium_(source_en_anglais)) ;
  - <sup>5</sup> "Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Achillea+millefolium> ;
- dont classification :
  - "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-140712](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-140712) ;
  - "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=1270> ;
- dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 34 et 35, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 7"Sturtevant's edible plants of the word" (livre en anglais, page 23, par Edward Lewis Sturtevant, U. P. Hedrick), 241"Cheesemaking Practice" (livre en anglais, pages 157 et 158, par Reg Scott,R. Richard Kennet) ;
- dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :
  - Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 10 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopædia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 6 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 442 ; Bodkin, F., 1991,

*Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 44 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 136 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 71 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 99 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 75 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 91 ; Curtis, W.M., 1963, *The Students Flora of Tasmania Vol 2* p 351 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 32 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 23 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 88 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1884 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 4 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 8 ; Loughmiller, C & L., 1985, *Texas Wildflowers. A Field Guide*. University of Texas, Austin. p 46 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 77 (Drawing) ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 87 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 357 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 250 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 154 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 273 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 3 ; Sp. pl. 2:899. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 166 ; Stern, G., 1986, *Australian Weeds. A Source of Food and Medicine*. Harper & Row. p 231 ; Usher, G., 1974, *A Dictionary of Plants Used by Man*. Constable. p 16 ; Vermeulen, N, 1998, *The Complete Encyclopedia of Herbs*. Rebo Publishers. p 20 ; Whitney, C. W., et al, 2012, *A Survey of Wild Collection and Cultivation of Indigenous Species in Iceland*. *Human Ecology* 40:781-787

