

Cryptotaenia canadensis (L.) DC., 1829 (Cryptoténie du Canada)

Identifiants : 10087/crycan

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;
- Genre : Cryptotaenia ;

- Synonymes : *Chaerophyllum canadense* (L.) Crantz, *Deringa canadensis* (L.) Kuntze, *Sison canadense* L ;

- Synonymes français : *mitsuba seri*, *mitsuba* ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *honewort*, *white chervil*, *wild chervil*, *Honewort white chervil*, *Honewort*, *Japanese honewort*, *Japanski petrÅilj*, *Mitsuba*, *Salderi Jepang*, *Trefoil*, *Wild chervil* ;



- Note comestibilité : ***

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

On lit dans le Japon à l'Exposition universelle de

1878: «Le Mitsuba ou Mitsuba seri est une plante comestible qui s'obtient de la manière suivante: l'hiver venu, on recouvre ses racines avec de la terre et des débris de végétaux ; on cueille ensuite les pousses qui apparaissent ; on les fait cuire et on les mange. » Ses feuilles non étiolées, hachées et préparées comme l'Épinard, la Chicorée, etc., nous ont donné un fort bon plat de légume, d'une saveur spéciale, légèrement aromatique, assez agréable selon nous, pour que nous recommandions aux amateurs la culture du Mitsuba^{[[76(+x)]}}.

Les racines sont bouillies dans de l'eau salée et servies avec de l'huile. Les feuilles et les tiges sont utilisées pour garnir les salades et les soupes et cuites comme légume. Les feuilles sont bouillies puis mangées avec de l'huile et du sel. Les graines sont utilisées pour l'assaisonnement. Ils sont utilisés pour parfumer les gâteaux et le pain. Les tiges sont confites dans du sucre



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

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



Par Collection des vélins du Muséum national d'histoire naturelle Coll. Vélins Mus. Natl. Hist. Nat. Paris vol. 38 , via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a cultivated food plant^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il convient aux endroits frais. Il résiste bien aux gelées. Il peut pousser à l'ombre. Il peut être cultivé dans les basses terres d'Indonésie. Il convient aux zones de rusticité 3-9^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It suits cooled places. It withstands frosts well. It can grow in shade. It can be grown in the lowlands in Indonesia. It suits hardiness zones 3-9^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Canada, Chine, Hawaï, Indonésie, Japon, Amérique du Nord *, Pacifique, Asie du Sud-Est, Sloénie, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Canada, China, Hawaii, Indonesia, Japan, North America*, Pacific, SE Asia, Slovenia, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe 6 espèces de Cryptotaenia. Composition chimique: Protéine = 2,3%. Matières grasses = 0,23%. Glucides = 4,4%. Cendres = 2,1%. Contient une petite quantité d'huile parfumée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 6 Cryptotaenia species. Chemical composition: Protein = 2.3%. Fat = 0.23%. Carbohydrate = 4.4%. Ash = 2.1%. Contains a small amount of fragrant oil^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2746570 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12534> ;

dont livres et bases de données : ⁷⁶Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 401 à 402, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 3151 ; Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific

Perspective. Bioversity International. p 39 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 184 ; Coll. mem. 5:42. 1829 ; Crawford, M., 2012, How to grow Perennial Vegetables. Green Books. p 134 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 440 ; Duke, J.A., 1992, Handbook of Edible Weeds. CRC Press. p 80 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, 17 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 229 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 77 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1786 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 29 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 222 ; Ochse, J. J. et al, 1931, Vegetables of the Dutch East Indies. Asher reprint. p 707 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 276 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 124 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 114 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Woodward, P., 2000, Asian Herbs and Vegetables. Hyland House. p 59