

Dysphania ambrosioides (L.) Mosyakin & Clemants, 2002 (Epazote)

Identifiants : 12285/dysamb

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Amaranthaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Amaranthaceae ;
- Genre : Dysphania ;

- Synonymes : *Chenopodium ambrosioides* L. 1753, *Dysphania anthelmintica* (L.) Mosyakin & Clemants 2002 ;

- Synonymes français : thé mexicain ou du Mexique, fausse ambroisie, ansérine ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Mexican tea , mexikanischer Drüsengänsefuß (de) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 8 ou 9 ;



- Note comestibilité : ***

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

Feuille (feuilles^{0(+x),27(+x)}) {fraîches ou séchées^{{{0(+x)}}}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} {légume^{27(+x)}} ; base boissons/brevages^{{{(dp*)}}} {tisanes : substitut de thé^{{{0(+x)}}}} et/ou assaisonnement^{{{(dp*)}}} {condiment^{27(+x)}}] et fruit (graines^{0(+x),27(+x)} crues^{27(+x)} {brutes^{(dp*)}} ou salées^{27(+x)} ou cuites^(dp*)) comestibles^{0(+x)}.(1*)

Détails :

Feuilles utilisées comme condiment au Mexique^{{{27(+x)}}} ; elles sont ajoutées aux haricots et aux soupes de saison et d'autres plats ; elles peuvent être séchées car elles conservent leur saveur ; les feuilles fraîches peuvent être stockées pendant 2-3 jours.

Les graines peuvent être broyées en farine noir et mélangées avec de l'eau et mangées ; elles sont également grillées et ajoutées aux alcools^{{{0(+x)}}}.

Usage culinaire (toute la plante est utilisée, des feuilles fraîches ou éventuellement sèches aux graines immatures) :

-infusion agréable (d'où son nom de "thé mexicain") ;

-assaisonnement/aromate ; elle assaisonne des plats de viande et aromatise tamales (genre de papillote), frijoles de olla (haricots noirs), etc..., dans la cuisine mexicaine ;

-soupes et salades ;

-les fruits sont également consommés verts et c'est ainsi, semble-t-il, que cette plante a le plus de goût^{(((dp*))}. (1*)

ATTENTION: Il vaut probablement mieux ne pas manger cette plante en grande quantité. Les feuilles ont été utilisées comme substitut du thé. Les feuilles sont ajoutées aux haricots et pour assaisonner les soupes et autres plats. Les feuilles peuvent être séchées et elles conservent leur saveur. Les feuilles fraîches peuvent être conservées pendant 2-3 jours. Les graines peuvent être moulues en farine noire et mélangées avec de l'eau et consommées. Ils sont également torréfiés et ajoutés aux boissons alcoolisées. Attention: l'alcool est une cause de cancer

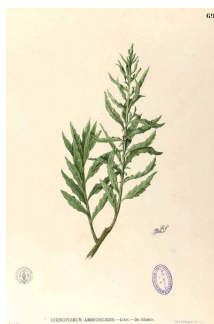
Partie testée : feuilles^{(((0(+x))} (traduction automatique)
Original : Leaves^{(((0(+x))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
89.2	134	32	0.33	55	3.6	1.9	1.1



(1*)ATTENTION : il est probablement préférable de ne pas manger cette plante en grandes quantités ; sa consommation serait à éviter pour les enfants en bas âge et les femmes enceintes. (1*)ATTENTION^{0(+x)} : il est probablement préférable de ne pas manger cette plante en grandes quantités^{(((0(+x))} ; sa consommation serait à éviter pour les enfants en bas âge et les femmes enceintes^{(((dp*))}.

- Note médicinale : ****
- Usages médicaux : Propriétés médicinales : vermifuge, antispasmodique, stomachique, eupeptique et carminative^{(((dp*))} ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Blanco M. (Flora de Filipinas, t. 69, 1875), via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

On ne sait pas s'il est utilisé en Papouasie-Nouvelle-Guinée. Il est populaire dans la cuisine de la péninsule du Yucatan au Mexique. C'est une plante alimentaire cultivée^{(((0(+x))} (traduction automatique).

Original : It is not known if it is used in Papua New Guinea. It is popular in cooking in the Yucatan peninsula in Mexico. It is a cultivated food plant^{(((0(+x))}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il poussera dans diverses conditions de sol et de climat. Il résiste à la sécheresse et au gel. Il pousse dans les endroits tropicaux mais aussi dans les endroits tempérés. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, il passe du niveau de la mer à 2000 m d'altitude. Au Népal, il pousse entre 500 et 3000 m d'altitude. Au Zimbabwe, il pousse entre 1 100 et 1 600 m au-dessus du niveau de la mer. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 2000 m au-dessus du niveau de la mer^{(((0(+x))} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It will grow under a range of soil and climate conditions. It is drought and frost resistant. It grows in tropical places but also in temperate places. In Papua New Guinea it grows from sea level to 2,000 m

altitude. In Nepal it grows between 500 and 3000 m altitude. In Zimbabwe it grows between 1,100-1,600 m above sea level. In Argentina it grows from sea level to 2,000 m above sea level^{{{{0(+x)}}}.

◦ Localisation :

Africa, Amazon, Angola, Argentina, Asia, Australia, Bahamas, Benin, Bolivia, Brazil, Central Africa, Central America, Chile, China, Congo DR, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Ecuador, Eswatini, Ethiopia, Europe, Fiji, Gabon, Ghana, Guatemala, Guiana, Guianas, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Jamaica, Kenya, Lesser Antilles, Madagascar, Malawi, Mexico*, Myanmar, Nepal, Niger, Nigeria, Norfolk Island, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Peru, Puerto Rico, Sao Tome and Principe, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Suriname, Swaziland, Taiwan, Tanzania, Togo, Uruguay, USA, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Amazon, Angola, Argentina, Asia, Australia, Bahamas, Benin, Bolivia, Brazil, Central Africa, Central America, Chile, China, Congo DR, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Ecuador, Eswatini, Ethiopia, Europe, Fiji, Gabon, Ghana, Guatemala, Guiana, Guianas, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Jamaica, Kenya, Lesser Antilles, Madagascar, Malawi, Mexico*, Myanmar, Nepal, Niger, Nigeria, Norfolk Island, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Peru, Puerto Rico, Sao Tome and Principe, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Suriname, Swaziland, Taiwan, Tanzania, Togo, Uruguay, USA, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il contient des substances toxiques autrefois utilisées pour traiter les vers. Il réduit les gaz produits par la consommation de haricots. La plante est utilisée pour la médecine. Il existe environ 100-150-250 espèces de *Chenopodium*. Ils se trouvent principalement dans les régions tempérées. Également mis dans la famille des *Chenopodiaceae*. Now appelé *Dysphania ambrosioides* dans The Plant List^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It contains poisonous substances once used to treat worms. It reduces the gases produced from eating beans. The plant is used for medicine. There are about 100-150-250 *Chenopodium* species. They are mostly in temperate regions. Also put in the family *Chenopodiaceae*. Now called *Dysphania ambrosioides* in The Plant List^{{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-16760-synthese> ;
- Toil' d'Epices : <https://www.toildepices.com/wiki/index.php?title=Epazote#.U4SKndwujvE> ;
- Saveurs mexicaines : <https://www.saveursmexicaines.com/templates/home.php?page=62&content=146> ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89pazote_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89pazote_(en_fran%C3%A7ais)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Mexikanischer_Dr%C3%BCseng%C3%A4nsefu%C3%9F_\(source_en_anglais\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Mexikanischer_Dr%C3%BCseng%C3%A4nsefu%C3%9F_(source_en_anglais)) ;
 - <https://en.wikipedia.org/> (source en anglais) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Dysphania_ambrosioides ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2780223 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=446530> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" ([*Chenopodium ambrosioides* L.], en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 82 [*Chenopodium ambrosioides* L.], par Louis Bubenicek) ;

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. 871 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 119 ; Batawila, K., et al, 2007, *Diversite et gestion des legumes de cueillete au Togo*. African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development 7(3& 4): 65 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp*", *Sturtevant's edible plants of the world*. p 184 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes* Macmillan. p 173 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 12 ; Henty, E.E., 1980, *Harmful Plants in Papua New Guinea*. Botany Bulletin No 12. Division Botany, Lae, Papua New Guinea. p 32, 31 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 66 ; 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 134 ; Jackes, B.R., 2001, *Plants of the Tropics. Rainforest to Heath. An Identification Guide*. James Cook University. p 46 ; Joyal, E., 1987, *Ethnobotanical Field Notes from Ecuador: Camp, Prieto, Jorgensen, and Giler*. Economic Botany

41(2): 163-189 ; Kanis, A., in Henty, E.E., (Ed.), 1981, *Handbooks of the Flora of Papua New Guinea*, Melbourne University Press, p 21 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1750, 1772 ; Kuo, W. H. J., (Ed.) *Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000)*, <https://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 69 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 56 ; Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 148 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 79, 182 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Mot So Rau Dai an Duoc O Vietnam. *Wild edible Vegetables*. Ha Noi 1994, p 264 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 201 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 111 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 724 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute <https://botany.si.edu> ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 275 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 632 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 5 ; Rodin, R.J., *The Ethnobotany of the Kwanyama Ovambos*, Missouri Botanical Garden. p 146 ; Rodriguez-Amaya, D. B., 1999, *Carotenoides y Preparacion de Alimentos*. University Estadual de Campinas, Brasil, Ph.D. thesis. p 25 ; Smith, A.C., 1981, *Flora Vitiensis Nova*, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 2 p 295 ; Sp. pl. 1:219. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 234 ; Stern, G., 1986, *Australian Weeds. A Source of Food and Medicine*. Harper & Row. p 128 ; *Swaziland's Flora Database* <https://www.sntc.org.sz/flora> ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 129 ; Vazquez-Garcia. V., 2008, *Gender, ethnicity, and economic status in plant management: Uncultivated edible plants among the Nahuas and Popolucas of veracruz, Mexico. Agriculture and Human Values* 25: 65-77 (As Teloxys ambrosoides) ; www.zimbabweflora.co.zw 2011 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 63 ; www.chileflora.com ; Zhu Gelin (Chu Geling); Steven E. Clemants, *CHENOPODIACEAE [Draft], Flora of China*