

Dysphania ambrosioides (L.) Mosyakin & Clemants, 2002 cv. 'Oaxaca Red'

(Epazote)

Identifiants : 12286/dysamb1

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 ambrosie, 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/breuvages^{{{{{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*)

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

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

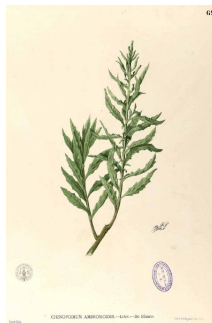
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
89.2	134	32	0.33	55	3.6	1.9	1.1



Précautions :

(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

- Liens, sources et/ou références :
 - Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-16760-synthese> ;
 - Toit' d'Epices : <https://www.toitdepices.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://en.wikipedia.org/> (source en anglais) ;
 - ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Dysphania_ambrosioides-Oaxaca_Red ;

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 Prepracion 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*