

Ajuga reptans L., 1753 (Bugle rampante)

Identifiants : 1250/ajurep

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiales ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Ajuga ;

• **Synonymes :** x (=) basionym, *Ajuga abnormis* (Rouy) Prain 1913, *Ajuga pyramidalis* L. 1753 (nom accepté et espèce différente/distincte, selon TPL et GRIN) ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** ajuga, common bugleweed, Günsel (de) ;



• **Note comestibilité :** **

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

Feuille (feuilles^{1,27(+x)} et pousses⁵⁽⁺⁾, jeunes^{1,5(+)} et fraîches^(dp*)) : crues⁵⁽⁺⁾ ou cuites^{(((~1(dp*))}) [nourriture/aliment^{(((dp*))} : salade^{1,27(+x)} ; et/ou assaisonnement : condiment aromatique^{(((~1(dp*))}) {apporte une touche âpre aux plats⁽⁽⁽¹ cuisinés^(dp*) - saveur forte et amère de chicorée - à utiliser de préférence cuites (ex : plats de pommes de terre, galettes de légumes, etc...) ou en petites quantités⁽⁽⁽¹)}]) et fleur (fleurs¹ fraîches^(dp*) : crues^(dp*)) [garniture (accompagnement garnissant^{(((dp*)μ/décoratifμ1}) : saveur douce, parfois légèrement amère⁽⁽⁽¹)}] ; fleurs et épis en boutons^{(((1μ/bourgeonsμ(dp*))}) [idem feuille^{(((~1(dp*))})] comestibles.

Détails :

Feuilles également cuites comme potherbe ? (qp*).

Les jeunes pousses sont consommées crues en salade. Ils sont également cuits comme légume. ATTENTION: La plante a des propriétés toxiques. Il a des propriétés laxatives douces

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)
	0	0	0	0	0	0	0



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

- Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Hayne, F.G., *Getreue Darstellung und Beschreibung der in der Arzneykunde gebräuchlichen Gewächse (1805-1846)*

Getreue Darstell. Gew., via plantillustrations

Par Kops, J., *Flora Batava (1800-1934) Fl. Bat.*, via plantillustrations

Par Thomé, O.W., *Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl.*, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il peut pousser dans des conditions ombragées. Une fois établie, la plante est assez tolérante à la sécheresse. Il fait mieux dans un sol humide riche en humus. Il est résistant au gel. Jardins botaniques de Hobart. Il convient aux zones de rusticité 3-9^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a temperate plant. It can grow in shady conditions. Once established the plant is fairly drought tolerant. It does best in a humus rich moist soil. It is frost hardy. Hobart Botanical Gardens. It suits plant hardiness zones 3-9^{{{(0(+x))}}.

- Localisation :

*Afrique, Algérie, Australie, Azerbaïdjan, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne *, Canada, Caucase, Europe, France, Géorgie, Grèce, Hawaï, Iran, Italie, Lituanie, Méditerranée, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Portugal, Russie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Tasmanie, Tunisie, Turquie, USA*^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Algeria, Australia, Azerbaijan, Balkans, Bosnia, Britain, Canada, Caucasus, Europe, France, Georgia, Greece, Hawaii, Iran, Italy, Lithuania, Mediterranean, New Zealand, North Africa, North America, Portugal, Russia, Slovenia, South America, Spain, Tasmania, Tunisia, Turkey, USA*^{{{(0(+x))}}.

- Notes :

Il existe environ 40 espèces d'Ajuga. Il est utilisé en médecine^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : There are about 40 Ajuga species. It is used in medicine^{{{(0(+x))}}.

- Arôme et/ou texture : fort et amer de chicorée (feuille), doux, parfois légèrement amer (fleur){1 ;

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-2407-synthese> ;

- Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Ajuga_reptans_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ajuga_reptans_(en_français)) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-5385 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=314389> ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 33 et 34, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 15 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 388 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 61 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 140 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 108 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 121 ; Ertug, F, *Yenen Bitkiler. Resimli TAArkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 125 ; Lamberton, K (Ed.), 2004, *The Australian gardening encyclopedea*. Murdoch Books, NSW Australia. p 154 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 202 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 120 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 13 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 106 ; Sp. pl. 2:561. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 36 ; Vermeulen, N, 1998, *The Complete Encyclopedia of Herbs*. Rebo Publishers. p 30 ; www.ediblewildfood.com