

Glebionis coronaria (L.) Cass. ex Spach, 1841 (Chrysanthème comestible)

Identifiants : 14914/glecor

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- 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 : Glebionis ;

- Synonymes : *Chrysanthemum coronarium* L. 1753 (=) basionym, *Chrysanthemum brevibractatum* Hort. ex DC, *Chrysanthemum segatum*, *Chrysanthemum senecioides* Dunal ex DC, *Chrysanthemum spatiosum* (L. H. Bailey) L. H. Bailey, *Chrysanthemum speciosum* Brouss. ex pers, *Dendranthema coronarium* (L.) M. R. Almeida, *Glebionis coronaria* (L.) Tzvelev, *Glebionis coronaria* var. *discolor* (d'Urb.) Turland, *Xanthophthalmum coronarium* (L.) Trehane, *Matricaria coronaria* (Linnaeus) Desrousseaux, ?*Tanacetum coronarium*, ? ;

- Synonymes français : chrysanthème à couronne, laitue chrysanthème, shungiku, chrysanthème des jardins, chrysanthème couronné, mâche chinoise, marguerite jaune ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *chrysanthemum greens*, *crown daisy*, *Babrisak*, *Bagaur*, *Basum*, *Busbas*, *Cay cuc*, *Chamanti*, *Chandramallika*, *Chopsuey greens*, *Crown daisy*, *Dallama*, *Garland chrysanthemum*, *Gul-chini*, *Guldaudi*, *Gulechini*, *Gulesvati*, *Japanese greens*, *Khee kwai*, *Kikuna*, *Mojino amarillo*, *Ong hao*, *Phak tang o*, *Phakkhikhwai*, *Saruni walanda*, *Seoti*, *Shamantippu*, *Shevanti*, *Shevantika*, *Shungiku*, *Sookgat*, *Sukka*, *Sungiku*, *Tango*, *Tang-Oh*, *Tong Hao*, *Tong-Mo*, *Tongho*, *Tung ho*, *Tursiphal*, *Zaenil* ;



- Note comestibilité : ***

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

Feuille (jeunes^{5(+),27(+x)}) et/ou tendres^{0(5+),+x} feuilles, pousses^{0(5+),+x} et tiges⁵⁽⁺⁾ consommées^{0(+x),27(+x)} {cruces ou cuites^{0(5+),+x}} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement^{0(dp*)} {condiment^{27(+x)}} : froid ou chaud^{0(dp*)} ; en salades^{0(5+),+x} ou comme légume^{0(+x)}] ; et graines germées^{0(5+),+x} et fleur (pétales^{0(5+),+x} frais^{0(+x)} {cru⁵⁽⁺⁾ ou cuits^{0(dp*)}} [nourriture/aliment {froid ou chaud^{0(dp*)} ; en salades⁰⁽⁵⁺⁾ ou soupes⁰⁽⁵⁺⁾}] ; ou fleurs {blanchies⁰⁽⁵⁺⁾ ou cuites} [idem pétales^{0(dp*)}] comestibles^{0(5+),+x}.

Détails :

Au Japon et en Chine^{0(27(+x))}, les jeunes^{0(5+),+x} feuilles^{27(+x)}, pousses^{0(5+),+x} et tiges⁵⁽⁺⁾ tendres sont consommées^{0(+x)} comme aliment^{0(dp*)} (ex. : cuites comme potherbe ? (qp*)) ; elles sont ajoutée(s)^{0(5+),+x} aux soupe^{0(+x)}, salades⁵⁽⁺⁾ et dans une boisson comparable au thé⁰⁽⁵⁺⁾ ; le centre de la fleur est amer de sorte que seuls les pétales sont normalement utilisés⁰⁽⁵⁺⁾.

Les graines germées sont consommées comme collation^{{{{0(+x)}}}. Plante potagère cultivée au Japon et en Chine^{{{{27(+x)}}}.

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
92.6	88	21	3.4	41	37	3.1	0.7



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

- Note médicinale : **

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



De gauche à droite :

Par Krause E.H.L., Sturm J., Lutz K.G. (Flora von Deutschland in Abbildungen nach der Natur, Zweite auflage, vol. 13: t. 49, fig. 1, 1905), via plantillustrations
Par Photo2222, via wikimedia

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

Une plante de climat méditerranéen. Il peut pousser dans des sols secs. Il peut pousser dans des endroits arides^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A Mediterranean climate plant. It can grow in dry soils. It can grow in arid places^{{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afghanistan, Africa, Algeria, Argentina, Asia, Australia, Austria, Azores, Bangladesh, Cambodia, Canary Island, Chile, China, Czech Republic, East Africa, Egypt, Europe, France, Greece, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Iran, Iraq, Israel, Italy, Japan, Jordan, Kenya, Korea, Laos, Lebanon, Libya, Malaysia, Mediterranean, Morocco, North Africa, Pacific, Pakistan, Palestine, Philippines, Portugal, Qatar, Romania, Saudi Arabia, SE Asia, Singapore, Slovakia, South Africa, South America, Spain, Syria, Tanzania, Tasmania, Thailand, Turkey, Uruguay, USA, Vietnam, Yemen, Yugoslavia^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Algeria, Argentina, Asia, Australia, Austria, Azores, Bangladesh, Cambodia, Canary Island, Chile, China, Czech Republic, East Africa, Egypt, Europe, France, Greece, Hawaii, India, Indochina,

Indonesia, Iran, Iraq, Israel, Italy, Japan, Jordan, Kenya, Korea, Laos, Lebanon, Libya, Malaysia, Mediterranean, Morocco, North Africa, Pacific, Pakistan, Palestine, Philippines, Portugal, Qatar, Romania, Saudi Arabia, SE Asia, Singapore, Slovakia, South Africa, South America, Spain, Syria, Tanzania, Tasmania, Thailand, Turkey, Uruguay, USA, Vietnam, Yemen, Yugoslavia^{{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 20 à 40 espèces de chrysanthème et de nombreuses variétés cultivées. Composition chimique: Protéine = 1,85%. Lipides = 0,43%. Glucides = 2,57%. Cendres = 0,92%. Apparemment riche en vitamine B1, avec une quantité modérée de vitamine C et une petite quantité de vitamine A^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 20-40 Chrysanthemum species and many cultivated varieties. Chemical composition: Protein = 1.85%. Fat = 0.43%. Carbohydrate = 2.57%. Ash = 0.92%. Reportedly rich in Vitamin B1, with a moderate amount of Vitamin C, and a small amount of Vitamin A^{{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-82285> ;
- Wikipedia :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Glebionis_coronaria (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Garland_chrysanthemum (source en anglais) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Kronenwucherblume> (source en anglais) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Chrysanthemum+coronarium> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/qcc-28875 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=417417> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" ([Chrysanthemum coronarium L.], en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 84([Chrysanthemum coronarium L.], par Louis Bubenicek) ;

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

Ali-Shtayeh, M. S., et al, 2008, Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study. J Ethnobiol Ethnomed. 4: 13 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 122 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 444 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 240 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 263 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 539 ; Chin, H. F., 1999, Malaysian Vegetables in Colour. Tropical Press. p 71 ; Creasy, R., 2000, The Edible Asian Garden. Peripus p 53 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 36 ; Flora of Pakistan. ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation. p 24 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 560 ; Hinnawi, N. S. A., 2010, An ethnobotanical study of wild edible plants in the Northern West Bank "Palestine". An-Najah National University. p 96 ; 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 92 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 722 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1756 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1756 (As Chrysanthemum spathiosum) ; Larkcom, J., 1991, Oriental Vegetables, John Murray, London, p 76, 136 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 59 ; Levy-Yamamori, R., & Taaffe, G., 2004, Garden Plants of Japan. Timber Press. p 310 (As Xanthophthalmum coronarium) ; Ling Yuou-ruen & C. J. Humphries, ASTERACEAE (Draft), Tribe ANTHEMIDEAE Cassini, in Flora of China. ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 184 ; Oomen, H.A.P.C., & Grubben, G.J.H., 1978, Tropical Leaf Vegetables in Human Nutrition, Communication 69, Department of Agricultural research, RTI Amsterdam, p 85, 89 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 159 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (As Chrysanthemum coronarium var. spatiosum) ; READ ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 1 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 11th April 2011] ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 208 ; Self, M., 1999, Phoenix Seeds catalogue. p 7 ; Smith, K., 1998, Growing Uncommon Fruits and Vegetables. New Holland. p 54 ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 97 ; Sp. pl. 2:890. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden

Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 155 (Drawing) ; Thomson, G. & Morgan, W., (Ed.) 2002, Access to Asian Foods Newsletter, Vic Govt., Australia Issue 54 ; Tindall, H.D., & Williams, J.T., 1977, Tropical Vegetables and their Genetic Resources, International Board for Plant Genetic Resources, Rome, p 108 ; Turland, N. J. 2004. (1647) Proposal to conserve the name *Chrysanthemum coronarium* [=Glebionis coronaria](Compositae) with a conserved type. *Taxon* 53:1072-1074. ; Uphof ; 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) (As *Chrysanthemum coronarium* var. *spatiosum*) ; Valder, P., 1999, The Garden Plants of China. *Florilegium*. p 238 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 131 ; Woodward, P., 2000, Asian Herbs and Vegetables. Hyland House. p 53 (As *Chrysanthemum coronarium* var. *spatiosum*)