

Houttuynia cordata Thunb., 1783 (Poivrier de chine)

Identifiants : 16298/houcor

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Magnoliidées ;
- Ordre : Piperales ;
- Famille : Saururaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Piperales ;
- Famille : Saururaceae ;
- Genre : Houttuynia ;

- Synonymes : Houttuynia emeiensis Z. Y. Zhu & S. L. Zhang, Houttuynia foetida Loudon, Polypara cordata Kuntze ;

- Synonymes français : coriandre des bois ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : fishwort, swamp pepper, fish smelling herb, Aithanglou, Ai thang, Amuli, Arunaha, Azina, Bagnetra, Checha peya, Chi pahoa, Chu tsai, Dokudami, Eshakama, Fish mint, Ganaune jihar, Gane, Gaycho, Gaytsho, Giap ca, Gou tie wu, Hankumphi, Heartleaf, Heeli jhar, Hiley-jhar, Hongyea, Houttuynia, Ja mardoh, Ja-myrdoh, Jarmendo, Jukut hanyir, Kaiyukhing, La diep ca, Lizard's tail herb, Machundari, Maisundri, Majoukhom bua, Masundari, Mesandori, Mojoukhmo, Mombering, Mosondari, Mosondoi, Mreptang, Myrdoh, Pahaodong, Palhao, Parushampabi, Phak khao thong, Phapre jhor, Phluu kae, Rau daap, Rau diep ca, Sabiegeye, Thalai naam, Thingnaluk, Tokningkok, Toninkhok, Tri-okudami, Tsi, Tufo, Tuningko, Ui-thin-thang, VeSiahmang, Yu xing cao, Yuxingcao, Zhergen ;



- 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)}) et pousses tendres^{{{0(+x)}}} consommées {crues^(dp*), racine (rhizomes {crus ou cuits}^{0(+x)}) [nourriture/aliment et/ou assaisonnement {condiment^{{{0(+x)}}} : chutney^{0(+x)}}]} et fruit^{0(+x)} comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Feuilles, rhizomes, fruit, légume^{{{0(+x)}}}. Les feuilles^{{{0(+x),27(+x)}}} sont utilisées pour aromatiser les plats de poisson cru ; elles sont aussi^{{{0(+x)}}} consommées en salade^{{{0(+x),{{27(+x)}}} ; elles peuvent être stockées pendant 2-3 jours ; les pousses et les feuilles tendres sont^{{{0(+x)}}} cuites comme légume^{{{0(+x),{{27(+x)}}} (pothebe^(dp*)) et également picklées.

Le rhizome est consommé comme légume cru ou cuit ; il est utilisé pour réaliser un chutney.

Le fruit est consommé^{{{0(+x)}}}.

Les feuilles sont utilisées pour parfumer les plats de poisson cru. Les feuilles se mangent en salade. Ils peuvent être conservés pendant 2-3 jours. Les pousses tendres et les feuilles sont cuites comme légume et également marinées. Ils sont utilisés dans les chutney et pour parfumer les currys. Le rhizome se consomme comme légume cru ou cuit. Il est transformé en chutney. Le fruit est mangé

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
6	0	0	2.1	0	0	0	0



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

- Note médicinale : ***

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



Curtis's Botanical Magazine (vol. 54 [ser. 2, vol. 1]: t. 2731, 1827) [W.J.H.], via plantillustrations.org

- Autres infos : Consommation locale^{{{0(+x)}}}. Plante cultivée au Vietnam^{{{27(+x)}}}

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. Il est vendu sur les marchés. Il est couramment consommé au Bhoutan^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. It is sold in markets. It is commonly eaten in Bhutan^{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale à tempérée. Il est résistant au gel. Au Népal, il pousse entre 700 et 2500 m d'altitude. Il pousse dans des endroits humides et ombragés. Il poussera dans l'eau jusqu'à 3 à 5 cm de profondeur. Il convient aux zones de rusticité 5-10. Jardins botaniques de Melbourne. Au Yunnan. Au Sichuan^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A tropical to temperate plant. It is frost hardy. In Nepal it grows between 700-2500 m altitude. It grows in moist, shady places. It will grow in water up to 3-5 cm deep. It suits hardiness zones 5-10. Melbourne Botanical Gardens. In Yunnan. In Sichuan^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Argentina, Asia, Australia, Bhutan, Cambodia, China, France, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Japan, Korea, Laos, Myanmar, Nepal, North America, Northeastern India, Pacific, SE Asia, Sikkim, South America, Taiwan, Thailand, Tibet, USA, Vietnam^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Argentina, Asia, Australia, Bhutan, Cambodia, China, France, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Japan, Korea, Laos, Myanmar, Nepal, North America, Northeastern India, Pacific, SE Asia, Sikkim, South America, Taiwan, Thailand, Tibet, USA, Vietnam^{{{0(+x)}}}.

- Notes :

Il n'y a qu'une seule espèce Houttuynia. Il peut se propager largement^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There is only one *Houttuynia* species. It can spread widely^{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2853867 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=102694> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 159, 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. 474 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 274 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 213 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 534 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 237 ; Chen, B. & Qiu, Z., 2002, *Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants*, Ishikawa Prefecture, Japan. p 23 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 714 ; Dutta, U., 2012, *Wild Vegetables collected by the local communities from the Churang reserve if BTDM Assam*. International Journal of Science and Advanced Technology. Vol. 2(4) p 121 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 229 ; Flora of China. www.eFloras.org ; Gangwar, A. K. & Ramakrishnan, P. S., 1990, *Ethnobotanical Notes on Some Tribes of Arunachal Pradesh, Northeastern India*. Economic Botany, Vol. 44, No. 1 pp. 94-105 ; Hani Medicine of Xishuangbanna, 1999, p 547 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 349 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 298 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 143 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 332 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 78 ; Johnson, N., 2002, *Environmental Change in northern Thailand: Impact on Wild Edible Plant Availability*. Ecology of Food and Nutrition, 41: 5, 373-399 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 238 ; 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 ; Kongl. Vetensk. Acad. Nya Handl. 4:149, t. 5. 1783 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 264 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 212 ; Mot So Rau Dai an Duoc O Vietnam. *Wild edible Vegetables*. Ha Noi 1994, p 230 ; Ogle, B. M., et al, 2003, *Food, Feed or Medicine: The Multiple Functions of Edible Wild Plants in Vietnam*. Economic Botany 57(1): 103-117 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 119 ; Pfoze, N. L., et al, 2012, *Assessment of Local Dependency on Selected Wild Edible Plants and fruits from Senapati district, Manipur, Northeast India*. Ethnobotany Research & Applications 10:357-367 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 288 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 351 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 277 ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 75 ; Sawian, J. T., et al, 2007, *Wild edible plants of Meghalaya, North-east India*. Natural Product Radiance Vol. 6(5): p 418 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p13, 26 ; Singh, P.K., Singh, N.I., and Singh, L.J., 1988, *Ethnobotanical Studies on Wild Edible Plants in the Markets of Manipur - 2*. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 12 No. 1 pp 113-119 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening*. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 95 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 521 ; Sundriyal, M., et al, 1998, *Wild edibles and other useful plants from the Sikkim Himalaya, India*. Oecologia Montana 7:43-54 ; Thothathri, K., & Pal, G.D., 1987, *Further Contribution to the Ethnobotany of Subansiri District, Aranchal Pradesh*. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 10 No. 1 pp 149-157 ; 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 79