

Humulus lupulus L., 1753 (Houblon)

Identifiants : 16326/humlup

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Cannabaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Urticales ;
- Famille : Cannabaceae ;
- Genre : Humulus ;

- Synonymes français : houblon grimpant , couleuvrée, vigne du Nord, houblon à bière, houblon lupulin, salsepareille indigène, houblon commun, houblon [var. lupulus] ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bine, common hop [var. lupulus], European hop [var. lupulus], hop [var. lupulus] hop , jamasô (local), pi jiu hua (cn transcrit), pi jiu hua [var. lupulus] (cn transcrit), gewöhnlicher Hopfen [var. lupulus] (de), Hopfen (de), Hopfen [var. lupulus] (de), karahanas? [var. cordifolius] (jp romaji), hop [var. lupulus] (ko transcrit), lúpulo (pt), lúpulo [var. lupulus] (pt), lúpulo [var. lupulus] (pt,br), vinho-do-norte [var. lupulus] (pt,br), lúpulo (es), lúpulo [var. lupulus] (es), humle (sv) ;



- Note comestibilité : ****

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

Feuille (jeunes et/ou tendre, dont pousses, tiges et pointes)¹, fleur¹ (petites mâles et grands cônes femelles)¹ et racine (jeunes : cuites¹) comestibles.(1*)

Détails :

Feuilles, fleurs, herbe, épice, légume^{{{0(+x)}}}.

Les inflorescences^{{{27(+x)}}} (bractées qui se chevauchent et couvrent la fleur femelle^{{{0(+x)}}}) sont utilisées^{{{0(+x)}}} en brasserie ; elles aromatisent^{{{0(+x)}}} la bière^{{{0(+x)}}} (apport d'amertume^{{{27(+x)}}}) et agissent comme agent de conservation ; le houblon peut également être utilisé pour faire lever le pain ; elles sont séchées et l'huile a une odeur^{{{0(+x)}}}.

Les jeunes pousses sont consommées^{{{0(+x)}}} crues ou cuites^{0(+x)}}} (ex. : comme pothérbe, en tant que substitut d'asperge ou d'épinard^{{{dp*}}(1)}), en Europe^{{{27(+x)}}} ; elles sont ajoutées aux ragoûts et aussi utilisées dans les omelettes^{{{0(+x)}}}.(1*)

Les bractées qui se chevauchent et recouvrent la fleur femelle sont utilisées dans le brassage. Ils aromatisent la bière et agissent comme conservateur. Le houblon peut également être utilisé pour faire lever le pain. Ils sont séchés et l'huile a une odeur. Les fleurs sont utilisées dans le pain. Les jeunes pousses sont cuites et mangées. Ils sont cuits, utilisés dans les soupes et également utilisés dans les omelettes. Attention: le houblon peut provoquer une légère dépression



(1*)ATTENTION : la plante contiendrait des substances toxiques ; l'effet sédatif du houblon peut causer une légère dépression et/ou, pour plus d'informations ; éviter pendant la grossesse, et lors de cancers du sein et du col de l'utérus (en raison de l'action antispasmodique sur l'utérus).(1*)ATTENTION^{0(+x)} : la plante contiendrait des substances toxiques^{{{(27(+x))}}} ; l'effet sédatif^{{{(5(+))}}} du houblon peut causer une légère dépression^{{{(0(+x))}}} et/ou^{{{(dp*)}}}, pour plus d'informations^{{{(dp*)}}} ; éviter pendant la grossesse, et lors de cancers du sein et du col de l'utérus (en raison de l'action antispasmodique sur l'utérus)^{{{(5(+))}}}.

- Note médicinale : *****

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



Par Thomé O.W. (Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 2: t. 183, 1885), via plantillustrations.org

- Autres infos : Plante très largement cultivée dans le monde^{{{(27(+x))}}}.

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 :

C'est une plante tempérée. Ils préfèrent un sol humide mais bien drainé. Les plantes sont résistantes au gel. Il ne peut tolérer les conditions balnéaires salées. Ils font mieux avec un pH de 5,5 à 7. Dans l'Himalaya, il pousse entre 3 000 et 3 700 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 5-10. Jardins botaniques de Hobart^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. They prefer moist but well-drained soil. Plants are frost hardy. It cannot tolerate salty seaside conditions. They do best with a pH of 5.5-7. In the Himalayas it grows between 3,000-3,700 m above sea level. It suits hardiness zones 5-10. Hobart Botanical Gardens^{{{(0(+x))}}}.

- Localisation :

Africa, Argentina, Asia, Australia, Austria, Balkans, Belarus, Belgium, Bosnia, Britain, Canada, Caucasus, China, Cyprus, Czech Republic, East Africa, Estonia, Ethiopia, Europe, Finland, France, Georgia, Germany, Himalayas, Hungary, India, Ireland, Italy, Lithuania, Macedonia, Mediterranean, Morocco, Myanmar, North America, Pakistan, Russia, Scandinavia, Serbia, Slovenia, South America, Spain, Sweden, Tasmania, Turkey, Ukraine, USA^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Austria, Balkans, Belarus, Belgium, Bosnia, Britain, Canada, Caucasus, China, Cyprus, Czech Republic, East Africa, Estonia, Ethiopia, Europe, Finland, France, Georgia, Germany, Himalayas, Hungary, India, Ireland, Italy, Lithuania, Macedonia, Mediterranean, Morocco, Myanmar, North America, Pakistan, Russia, Scandinavia, Serbia, Slovenia, South America, Spain, Sweden, Tasmania, Turkey, Ukraine, USA^{{{(0(+x))}}}.

- Notes :

Il existe 2 espèces *Humulus*^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are 2 *Humulus* species^{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-34958> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Humulus+lupulus> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2855039 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=19415> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre page 133, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 159, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 275 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp*", 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 536 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 305 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 237 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 715 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 70 ; *Flora of Australia*, Volume 3, Hamamelidales to Casuarinales, Australian Government Publishing Service, Canberra (1989) p 14 ; *Flora of Pakistan*. www.eFlora.org ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 350 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 85 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 143 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 362 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 182 ; 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 433, 1786 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 134 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 244 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 93, 153 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 160 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 127 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 269 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> (As *Humulus* sp.) ; Neve, R.A., 1979, Hops, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 209 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 565 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; *Plants For A Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rawat, G.S., & Pangtey, Y.P.S., 1987, *A Contribution to the Ethnobotany of Alpine Regions of Kumaon*. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol. 11 No. 1 pp 139-147 ; 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 ; Sanchez-Mata, M. C., et al, 2010, *Wild vegetables of the Mediterranean area as valuable sources of bioactive compounds*. *Genet. Resour. Crop Evol.* 59:431-443 ; *Sp. pl.* 2:1028. 1753 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 211