

Hydrangea macrophylla (Thunb.) Ser., 1830 (Hortensia à grandes feuilles)

Identifiants : 16371/hydmac

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Ordre : Cornales ;
- Famille : Hydrangeaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Hydrangeaceae ;
- Genre : Hydrangea ;

- **Synonymes :** Hydrangea hortensis S, Hydrangea hortensia DC ;

- **Synonymes français :** hortensia ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** common hydrangea, bigleaf hydrangea, garden hydrangea, xiuqiu, embroidered ball, ama-cha, , Battien, Hottangxia, Kembang bokor, Vrtna hortenzija ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -30°C ;



- **Note comestibilité :** ***

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

Feuilles, rhizomes, racines.

Les rhizomes et racines séchés ont été utilisés comme aliment et médicament.

Les feuilles quand elles sont séchées et frottées entre les mains deviennent douces et sont utilisées pour faire un thé.

Les feuilles contiennent de la phylodulcine qui peut être utilisé comme un substitut de sucre^{0(+x)}.(1*)

Les rhizomes et racines séchés ont été utilisés comme aliment et médicament. Les feuilles une fois séchées et frottées entre les mains deviennent sucrées et sont utilisées pour faire un thé. Les feuilles contiennent de la phylodulcine qui peut être utilisée comme substitut du sucre. Attention: La plante contient généralement du cyanure, ce qui la rend toxique à moins qu'elle soit bien cuite



ATTENTION : la plante contient habituellement du cyanure le rendant toxiques à moins d'être bien cuisiné.ATTENTION^{0(+x)} : la plante contient habituellement du cyanure le rendant toxiques à moins d'être bien cuisiné^{0(+x)}.

- **Note médicinale :** **

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



Par Vincent (born Rideau du Sal), Henriette Antoinette (Etudes de fleurs et de fruits, t. 31 ; 1820) [Mme Vincent], via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée et subtropicale. Il est résistant au gel. Il convient aux zones de rusticité 5-11^{{{{0(+x)}}}
(traduction automatique).

Original : It is a temperate and subtropical plant. It is frost hardy. It suits hardiness zones 5-11^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Asia, Australia, Britain, China, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Japan, Myanmar, Pacific, SE Asia, Slovenia, USA, Vietnam^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Britain, China, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Japan, Myanmar, Pacific, SE Asia, Slovenia, USA, Vietnam^{{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 80 espèces d'hortensias. Les feuilles et les racines sont utilisées en médecine (antipaludique)^{{{{0(+x)}}}
(traduction automatique).

Original : There are about 80 Hydrangea species. The leaves and roots are used in medicine (antimalarial)^{{{{0(+x)}}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/arbrisseau/ft_hortensia.html ;
- **auJardin.info** : <https://www.aujardin.info/plantes/hydrangea-macrophylla.php> ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Hydrangea_macrophylla (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Hydrangea_macrophylla (source en anglais) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Gartenhortensie> (source en anglais) ;
- ⁵ **"Plants For a Future" (en anglais)** : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Hydrangea_macrophylla ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2855720 ;

dont livres et bases de données : ⁰ **"Food Plants International" (en anglais)** ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 277 ; A. P. de Candolle, Prodr. 4:15. 1830 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 121 ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 145 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The

Cambridge World History of Food. CUP p 1732 ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens*. Barrons. p 132 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 237 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 353 (Drawing) ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. Florilegium. p 293 ; Young, J., (Ed.), 2001, *Botanica's Pocket Trees and Shrubs*. Random House. p 450*