Ilex Paraguariensis A.St.-Hil., 1822
(Yerba mate)

Identifiants : 16709/ilepar

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Aquifoliales ;***
    - ***Famille : Aquifoliaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Celastrales ;***
    - ***Famille : Aquifoliaceae ;***
    - ***Genre : Ilex ;***
- ***Synonymes : Ilex curitibensis Miers, Ilex domestica var. gabra Reissek, Ilex mate A. St.-Hil, Ilex sorbilis Reissek, Ilex paraguariensis A. St.-Hil. var. dentata Miers ;***
- ***Synonymes français : maté, herbe à maté, thé du Paraguay, thé des Jésuites, thé du Brésil, yerba de maté ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Paraguay tea, mate , Arvore-do-mate, Arvore-da-congonha, Brazilian tea, Congonha, Erva-do-Paraguai, Erva mate, Ka'a, Kongon, Te do los jesuitas, Yerba mate ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -8°C et peut-être moins, zone 10 pour B et t ? (qp*) ;***

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

  Feuille (feuilles$^{0(+x),27(+x)}$ séchées$^{0(+x)}$ [base boissons/breuvages : ersatz/substitut$^{\{\{\{(dp*)}$/succédané du thé$^{0(+x),\{\{\{27(+x)}$ {maté$^{27(+x)}$}]) et fruit (baies$^{0(+x)}$ [base boissons/breuvages : ersatz/substitut/succédané du$^{\{\{\{(dp*)}$ thé$^{0(+x)}$]) comestible$^{0(+x)}$.

  Détails :

  Feuilles, feuilles - thé$^{\{\{\{0(+x)}$. Les feuilles$^{\{\{\{0(+x),27(+x)}$ sont séchées et broyées puis, avec de l'eau bouillante$^{\{\{\{0(+x)}$, utilisées comme succédané du thé$^{0(+x),\{\{\{27(+x)}$; elles contiennent de la caféine.

  Les baies sont également utilisées pour faire du thé$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les feuilles sont séchées et broyées puis transformées en thé à l'eau bouillante. Ils contiennent de la caféine. Les baies sont également utilisées pour faire du thé

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

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

Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 3: t. 60, 1890), via plantillustrations.org

- ***Autres infos : Plante anciennement et encore très largement cultivée aujourd'hui dans son ère d'origine ; c'est le vrai maté consommé dans toute l'Amérique du Sud en place du thé[{{{27(+x)].***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est une boisson nationale en Argentine, au Brésil, au Paraguay et en Uruguay[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a national drink in Argentina, Brazil, Paraguay and Uruguay[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    Il est originaire d'Amérique du Sud. Il pousse dans les hautes terres tropicales fraîches, humides. C'est une plante subtropicale. Il pousse souvent près des ruisseaux. C'est rustique. Il a besoin d'un drainage raisonnable. Il lui faut même des précipitations d'au moins 1 200 mm par an. Il pousse dans des zones avec une température annuelle moyenne de 21-22 ° C. La température la plus basse qu'il peut tolérer est de -6 ° C. Il nécessite un pH du sol compris entre 5,8 et 6,8. Il convient aux zones de rusticité 9-11[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is native to South America. It grows in cool, humid, tropical highlands. It is a subtropical plant. It often grows near streams. It is hardy. It needs reasonable drainage. It needs are even rainfall of at least 1,200 mm per year. It grows in areas with and average annual temperature of 21-22Â°C. The lowest temperature it can tolerate is -6Â°C. It requires a soil pH between 5.8-6.8. It suits hardiness zones 9-11[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Andes, Argentine, Australie, Bolivie, Brésil, Amérique centrale, Équateur, Hawaï, Inde, Mexique, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Paraguay *, Pérou, Amérique du Sud, Uruguay, États-Unis[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Andes, Argentina, Australia, Bolivia, Brazil, Central America, Ecuador, Hawaii, India, Mexico, North America, Pacific, Panama, Paraguay*, Peru, South America, Uruguay, USA[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 400 espèces d'Ilex. Il est riche en caféine. Il possède des propriétés antidiabétiques, antioxydantes et cardio-protectrices[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are about 400 Ilex species. It is rich in caffeine. It has anti-diabetic, antioxidant and cardio-protective properties[{{{0(+x)].

- ***Nombre de graines au gramme : 100 ;***

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

  - ***"Eat The Weeds and other things, too" (en anglais) :*** https://www.eattheweeds.com/hollies-caffein-antioxidants/ ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Ilex_paraguariensis (en français) ***;***
    - https://en.wikipedia.org/wiki/Yerba_mate (source en anglais) ***;***

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2861242 ***;***
- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=19756 ***;***

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 161, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 284 ; Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 225 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 578 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 109 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 350 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 238 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1242 ; Cobley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, An Introduction to the Botany of Tropical Crops. Longmans. p 214 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 397 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 23 ; Gouldstone, S., 1983, Growing your own Food-bearing Plants in Australia. Macmillan p 173 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 354 ; Hermandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 245 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 42 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 146 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1786, 1884 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 239 ; Lorenzi, H., 2002, Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees. Vol. 01 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 47 ; Mazzafera P., 1997, Mate drinking: caffeine and phenolic acid intake. Food Chemistry 60(1): 67-71 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 106, 175 ; Mem. Mus. Hist. Nat. 9:351. 1822 ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/ seedlist.html p 2 ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 164 ; Smith, P.M., 1979, Mate, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 303 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 130 ; Uphof, ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 215 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajartnam, J.A., 1989, Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics. Longman, p 76