

Lamium amplexicaule L., 1753 (Lamier amplexicaule)

Identifiants : 17842/lamamp

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Lamium ;

- Synonymes : Galeobdolon amplexicaule (L.) Moench, Lamiopsis amplexicaulis (L.) Opiz, Pollichia amplexicaulis (L.) Willd ;

- Synonymes français : lamier embrassant, lamier à feuilles embrassantes, pas-de-poule ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : henbit, henbit dead-nettle, henbit deadnettle, dead nettle , conejitos (es), erba ruota (it), alsa-ortica reniforme (it), hoenderbeet (nl), peu de gall (cat), tinya negra (cat), stengelumfassende Taubnessel (de), stängelumfassende Taubnessel (de), vinagrillo (es), menta-selvagem (pt,br), urtiga-folha-redonda (pt,br), mjukplister (sv) ;



- Note comestibilité : **

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

Feuille^{~27(+x)} (jeunes et tendres feuilles cuites^{{{0(+x),27(+x)}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}}}] et fleur^{~27(+x)} (pointes fleuries/fleurissantes^{{{0(+x)}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}}}] : cuites^{0(+x)} ; et base boissons/brevages^{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}}} {tisanes^{0(+x)}}]) comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Feuilles^{0(+x)}. Plante consommée cuite localement^{{{27(+x)}}. Les jeunes et tendres feuilles et pointes fleuries/fleurissantes sont cuites et mangées^{{{0(+x)}} (ex. : comme potherbe^{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}}}) ; elles sont également utilisées pour le thé^{{{0(+x)}}.

Les jeunes feuilles tendres et les pointes florales sont cuites et mangées. Ils sont utilisés dans les soupes et les salades. Ils sont également utilisés pour le thé



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

- Note médicinale : *

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



Par Kops et al. J. (Flora Batava, vol. 7: t. 493, 1836), via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il peut pousser sur les murs et dans les terres arables sèches. En Chine, il pousse en bordure de route et dans les marais entre le niveau de la mer et 4000 m d'altitude. Il convient aux sols légers. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1 200 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 3-9. Herbar de Tasmanie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It can grow on walls and in dry arable land. In China it grows on roadside and marshes between sea level and 4000 m altitude. It suits light soils. In Argentina it grows from sea level to 1,200 m above sea level. It suits plant hardiness zones 3-9. Tasmania Herbarium^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Brésil, Grande-Bretagne, Asie centrale, Chili, Chine, Colombie, Croatie, Europe, Malouines, France, Grèce, Himalaya, Inde, Irlande, Italie, Japon, Kazakhstan, Corée, Kirghizistan, Méditerranée, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du Nord-Ouest, Pakistan, Portugal, Russie, Amérique du Sud, Espagne, Tadjikistan, Tasmanie, Tibet, Turquie, Turkménistan, Uruguay, USA, Ouzbékistan*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Brazil, Britain, Central Asia, Chile, China, Colombia, Croatia, Europe, Falklands, France, Greece, Himalayas, India, Ireland, Italy, Japan, Kazakhstan, Korea, Kyrgyzstan, Mediterranean, New Zealand, North Africa, North America, NW India, Pakistan, Portugal, Russia, South America, Spain, Tajikistan, Tasmania, Tibet, Turkey, Turkmenistan, Uruguay, USA, Uzbekistan*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 50 espèces de Lamium. Il est utilisé en médecine^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 50 Lamium species. It is used in medicine^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75206> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/annuel/mb_lamieramplexicaule.html ;
- **"Eat The Weeds and other things too" (en anglais)** : <https://www.eattheweeds.com/henbit-top-of-the-pecking-order/> ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Lamium_amplexicaule (en français) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/St%C3%A4ngelumfassende_Taubnessel (source en anglais) ;
- ⁵**"Plants For a Future" (en anglais)** : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lamium_amplexicaule ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-107386 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=21418> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 169, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 315 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 394 ; Curtis, W.M., 1993, *The Student's Flora of Tasmania*. Part 3 St David's Park Publishing, Tasmania, p 552 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 116 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 9 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 126 ; *Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1*, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 322 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, *Tasmanian Weed Handbook*. Dept of Ag Tasmania. p 83 ; Kargioglu, M. et al, 2010, *Traditional Uses of Wild Plants in the Middle Aegean Region*. *Human Ecology* 38:429-450 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 136 (Drawing) ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., *Lamiaceae. Flora of China*. ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 144 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 70 (Drawing) ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 93 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 273 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Sp. pl.* 2:579. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 36