Lamium maculatum L., 1763
(Lamier tacheté)

Identifiants : 17850/lammac

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

Dernière modification le 28/04/2024

- ***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 français : lamier à feuilles panachées, lamier maculé, lamier taché, ortie maculée, ortie morte, ortie rouge [f. rubrum ? (qp*)], lamier rouge [f. rubrum ? (qp*)], lamier, ortie blanche (plutôt attribué à Lamium album) [f. album ? (qp*)], pied de poule, ortie tachée ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : spotted dead-nettle, spotted henbit , gefleckte Taubnessel (de), Gefleckter Bienensaug (de), rosenplister (sv), falsa-ortica macchiata (it), gevlekte dovenetel (nl), milzadella (it), ortiga fetida (es), pjegava mrtva kopriva (local) ;***

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

  Feuille (dont pointes ; crues1/cuites1 et/ou aromatisantes (dont tisanes)1, fleur1 (décoratives1 et/ou aromatisantes1)µ, racine (jeunes et/ou tendres ; crues1 ou cuites1) et graines (germes1) comestibles.

  Détails :

  Pousses, nectar{{{0(+x)}.

  Feuilles et fleurs consommées crues ou cuites localement{{{27(+x)}. Les jeunes pousses sont cuites comme légume{{{0(+x)} (potherbe{{{{dp*}}).

  Les fleurs sont aspirées pour leur nectar{{{0(+x)}.

  Les jeunes pousses sont cuites comme légume. Les fleurs sont aspirées pour leur nectar. Les feuilles et les fleurs sont utilisées dans les salades, les ragoûts et les soupes. Ils sont également finement hachés et ajoutés à la purée de pommes de terre. Les feuilles et les fleurs sont utilisées pour les tisanes

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

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

Par Step E., Bois D. (Favourite flowers of garden and greenhouse, vol. 3: t. 224, 1896-1897) [D. Bois], via plantillustrations.org

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante méditerranéenne. Il pousse sur les sommets des collines et des vallées entre 2 400 et 2 700 m d'altitude{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a Mediterranean plant. It grows on hill tops and valleys between 2,400-2,700 m above sea level{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Asie, Balkans, Bosnie, Chine, Europe, Hongrie, Amérique du Nord, Russie, Slovénie, Espagne, Turquie{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Asia, Balkans, Bosnia, China, Europe, Hungary, North America, Russia, Slovenia, Spain, Turkey{{{0(+x)}.

- ***Arôme et/ou texture : délicat de champignon (plante, germes et fines racines)1 ;***

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-37522 ***;***
  - ***Jardin! L'Encyclopédie (f. rubrum) :*** https://nature.jardin.free.fr/vivace/dn_lamier.html ***;***
  - ***Jardin! L'Encyclopédie (f. album) :*** https://nature.jardin.free.fr/vivace/dn_lamier_wh.html ***;***
  - ***FloreAlpes :*** https://www.florealpes.com/fiche_lamierpanache.php ***;***
  - ***Arrosoirs et sécateurs :*** https://arrosoirs-secateurs.com/Lamium-maculatum-Beacon-Silver ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Lamium_maculatum (en français) ***;***
    - https://de.wikipedia.org/wiki/Gefleckte_Taubnessel (source en allemand) ***;***
    - https://en.wikipedia.org/wiki/Lamium_maculatum (source en anglais) ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-107516 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=400264 ***;***

    dont livres et bases de données : {0"Food Plants International" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 110 et 111, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 169, par Louis Bubenicek) ;

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

    Gonzalez, J. A., et al, 2011, The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge. Genetic Resources and Crop Evolution 58:991-1006 ; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country) Genetic Reources and Crop Evolution 59:1329-1347 ; 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