

Lamium purpureum L., 1753 (Lamier pourpre)

Identifiants : 17853/lampur

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- 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 : *Lamium hybridum* Vill. 1786 [*Lamium purpureum* L. var. *hybridum* (Vill.) Vill.] ;

- Synonymes français : ortie rouge, lamier pyramidal, pain-de-poulet, lamier découpé [var. *hybridum*], lamier hybride [var. *hybridum*], pied de poulet ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : purple dead-nettle (purple deadnettle, purple dead nettle), red archangel, red dead-nettle, purple archangel, purple deadnettle, cut-leaved dead-nettle [var. *hybridum*], archangel, archangel red dead-nettle, rote Taubnessel (de), Rote Taubnessel (de), Roter Bienensaug (de), Totenessel (de), Purpurrote Taubnessel (de), urtiga-púrpura (pt,br), rödplister (sv), Acker-Taubnessel (de), Falsa-ortica purpurea (de), lami purpuri (cat), lamio púrpura (es), ortiga muerta (es), ortiga roja (es), paarse dovenetel (nl), purper netel (nl), Bastard-Taubnessel [var. *hybridum*] (de), Eingeschnittene Taubnessel [var. *hybridum*] (de), Mittlere Taubnessel [var. *hybridum*] (de), Schlitzblättrige Taubnessel [var. *hybridum*] (de), falsa-ortica ibrida [var. *hybridum*] (it), ingesneden dovenetel [var. *hybridum*] (nl), ortiga híbrida [var. *hybridum*] (es) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -23/-24°C ;



- Note comestibilité : **

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

Feuille (jeunes feuilles^{{{0(+)}}}, 27⁽⁺⁾) {cruées ou cuites^{{{0(+)}}}, 27⁽⁺⁾} [nourriture/aliment^{{{(dp*)(0(+)}}}, 27⁽⁺⁾)] {collation, potherbe^{{{0(+)}}}} et fleur (jeunes pousses de fleurs^{{{0(+)}}}) [nourriture/aliment : cuites^{{{(dp*)(0(+)}}})] {bouillies ou confites^{{{0(+)}}}} comestibles^{0(+)}}}.

Détails :

Feuilles, pointes fleuries/fleurissantes^{{{0(+)}}}.

Feuilles consommées crues ou cuites localement^{{{27(+)}}}. Les feuilles sont consommées comme collation ; les jeunes feuilles sont utilisées comme potherbe (herbe potagère).

Les jeunes pousses de fleurs sont bouillies ou confites^{{{0(+)}}}.

Les feuilles sont consommées comme collation. Les jeunes feuilles sont utilisées comme potasse. Les jeunes pointes fleuries sont bouillies ou confites



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

- Note médicinale : *

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



Par Thomé, O.W. (Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 4: t. 523, 1885), via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Les feuilles sont vendues sur les marchés locaux. Ils sont butinés et consommés dans les restaurants en Suède^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Leaves are sold in local markets. They are foraged and eaten in restaurants in Sweden^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Ils poussent bien dans un sol riche et humide. Il convient aux zones de rusticité 3-9. Herbar de Tasmanie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. They grow well in moist rich soil. It suits plant hardiness zones 3-9. Tasmania Herbarium^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Argentine, Asie, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Caucase, Europe, Malouines, France, Géorgie, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Méditerranée, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Portugal, Scandinavie, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Tasmanie, Turquie, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Argentina, Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Caucasus, Europe, Falklands, France, Georgia, Greece, Hungary, Ireland, Italy, Mediterranean, New Zealand, North America, Portugal, Scandinavia, South America, Spain, Sweden, Tasmania, Turkey, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- Notes :

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

Original : There are about 50 Lamium species^{{{{0(+x)}}}}.

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-37538> ;
- "Eat The Weeds and other things too" (en anglais) : <https://www.eattheweeds.com/henbit-top-of-the-pecking-order/> ;

- **FloreAlpes** : https://www.floreAlpes.com/fiche_lamierpourpre.php ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/annuel/mb_lamierpourpre.html ;
- **auJardin.info** : <https://www.aujardin.info/plantes/lamium-purpureum.php> ;
- **NatureGate** : <https://www.luontoportti.com/suomi/fr/kukkakasvit/lamier-pourpre> ;
- **"Dave's Garden" (en anglais)** : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/1442/#b> ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Lamium_purpureum (en français) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Purpurrote_Taubnessel (source en allemand) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Lamium_purpureum (source en anglais) ;
- ⁵**"Plants For a Future" (en anglais)** : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lamium_purpureum ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-107573 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=21419> ;

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

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

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 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 126 ; 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 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 370 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 139 ; 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 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 94 ; Paoletti, M.G., Dreon, A.L., and Lorenzoni, G.G., 1995, *Pistic, Traditional Food from Western Friuli, NE Italy. Economic Botany* 49(1) pp 26-30 ; 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/> ; 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 ; Sp. pl. 2:579. 1753 (As L.) ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 36