Lavatera trimestris L., 1753
(Lavatère)

Identifiants : 18118/lavtri

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 : Rosidées ;***
    - ***Clade : Malvidées ;***
    - ***Ordre : Malvales ;***
    - ***Famille : Malvaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Malvales ;***
    - ***Famille : Malvaceae ;***
    - ***Genre : Lavatera ;***
- ***Synonymes : Althaea trimestris (L.) Kuntze 1891, Malva trimestris (L.) Salisb. 1753 (nom retenu, selon TPL) ;***
- ***Synonymes français : lavatère à grande fleur, lavatère d'un trimestre, mauve fleurie, mauve royale, mauve annuelle ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : rose-mallow (rose mallow), royal-mallow (royal mallow), annual mallow, regal mallow , Becher-Malve (de), Strauchpappel (de), Garten-Strauchpappel (de), sommarmalva (sv), san yue hua kui (local) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -15°C ;***

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

  Feuille (jeunes feuilles$^{\{\{\{0(+x),27(+x)}$ et pousses$^{\{\{\{\sim\sim0(+x)(dp*)}$ consommées$^{0(+x),27(+x)}$ {crues ou cuites$^{\{\{\{0(+x)}$} [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)(0(+x),27(+x))}$]) et fleur (fleurs$^{0(+x)}$ [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$]) comestibles$^{0(+x)}$.

  Détails :

  Feuilles$^{0(+x)}$.

  Jeunes feuilles consommées localement$^{\{\{\{27(+x)}$. Les feuilles et les jeunes plantes sont consommées crues ou cuites$^{\{\{\{0(+x)}$ (ex. : comme potherbe ? (qp*)) ; elles sont également grillées et réduites en poudre.

  Les fleurs sont mangées$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les feuilles et les jeunes plantes sont consommées crues ou cuites. Ils sont également torréfiés et en poudre. Les fleurs sont mangées

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. 1: t. 47, 1896-1897) [D. Bois], via plantillustrations.org

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée chaude. Il est résistant au gel. Il est cultivé dans le nord de la Chine. Il convient aux zones de rusticité 8-10{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a warm temperate plant. It is frost hardy. It is grown in N China. It suits hardiness zones 8-10{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Australie, Grande-Bretagne, Chine, Europe, France, Grèce, Italie, Méditerranée, Pakistan, Portugal, Sicile, Slovénie, Espagne, Vietnam{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Australia, Britain, China, Europe, France, Greece, Italy, Mediterranean, Pakistan, Portugal, Sicily, Slovenia, Spain, Vietnam{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

    Il existe environ 25 espèces de Lavatera{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : There are about 25 Lavatera species{{{0(+x)}.

- ***Nombre de graines au gramme : 150/180 ;***

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

  - ***auJardin.info :*** https://www.aujardin.info/plantes/lavatera-trimestris.php ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Lavatera_trimestris (en français) ***;***

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lavatera_trimestris ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2494198 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=21695 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 172, 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 134 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 803 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a

Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 148 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia. Plant Protection Society of Western Australia. p 175 ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 317 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, Wild Flowers of the World. Ebury press. Plate 35 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Sp. pl. 2:692. 1753 ; Tanaka, ; Tang ya, Malvaceae. Flora of China. p