Nymphaea alba L., 1753
(Nénuphar blanc)

Identifiants : 21932/nymalb

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 ;***
    - ***Ordre : Nymphaeales ;***
    - ***Famille : Nymphaeaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Nymphaeales ;***
    - ***Famille : Nymphaeaceae ;***
    - ***Genre : Nymphaea ;***
- ***Synonymes français : nymphéa blanc, nymphéa, lis d'eau, volant d'eau ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : white water-lily (white water lily) , weiße Seerose (de), vit näckros (sv) ;***

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

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: racines, graines, pétioles (tiges des feuilles)$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$:

  -la racine peut être cuite et mangée après aromatisation ;

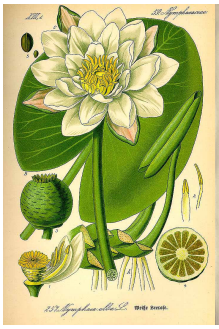
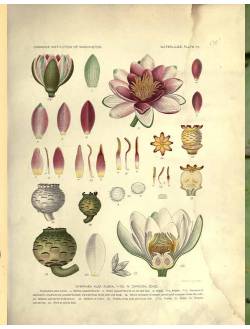
  -les pétioles sont consommés crus en salade ;

  -les graines sont séchées et consommées$^{\{\{\{0(+x)}$.

  La racine peut être cuite et consommée après avoir été aromatisée. Les tiges des feuilles sont consommées crues en salade. Les graines sont séchées et mangées. Ils sont consommés crus ou frits comme le maïs

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

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

De gauche à droite :

Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 2 (1885) t. 257, via plantillustrations
Par Conard, H.S., waterlilies: a monograph of the genus Nymphaea (1905) Waterlilies (1905) t. 15 f. 1-19 , via plantillustrations
Par Jan Koeman, via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Les tiges des feuilles sont vendues sur les marchés. Aussi les fleurs et les fruits{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : The leaf stalks are sold in markets. Also the flowers and fruit{{{0(+x)}.

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il peut être planté à 3 m de profondeur dans l'eau. Il pousse dans les zones humides. En Chine, il est cultivé et naturalisé dans des étangs du nord de la Chine. Il convient aux zones de rusticité 5-9{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a temperate plant. It can be planted at 3 m depth in water. It grows in wetlands. In China is is cultivated and naturalised in ponds in N China. It suits hardiness zones 5-9{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Afrique, Asie, Australie, Balkans, Biélorussie, Bosnie, Grande-Bretagne, Caucase, Chine, Europe, France, Inde, Cachemire, Myanmar, Afrique du Nord, Inde du Nord-Est, Russie, Slovénie, Espagne, Asie du Sud-Est{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Africa, Asia, Australia, Balkans, Belarus, Bosnia, Britain, Caucasus, China, Europe, France, India, Kashmir, Myanmar, North Africa, Northeastern India, Russia, Slovenia, Spain, SE Asia{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

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

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

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

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2383355 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=25429 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

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

    Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 400 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 731 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 710 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 937 ; Fu Dezhi, Wiersma, J.H., Nymphaceae in Flora of China. ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 111 ; Jain et al, 2011, Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 7:29 p 7 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 65 ; PARMENTIER,