Paeonia lactiflora Pall., 1776
(Pivoine de chine)

Identifiants : 22803/paelac

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

Dernière modification le 07/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Ordre : Saxifragales ;***
    - ***Famille : Paeoniaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Dilleniales ;***
    - ***Famille : Paeoniaceae ;***
    - ***Genre : Paeonia ;***
- ***Synonymes : Paeonia albiflora (Pall.), Paeonia edulis (Salisb.) ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese peony , Bai Shao, Chinese herbaceous peony, Chin Shao Yao, Mamum chai, Navadna vrtna potonika, Syakuyaku ;***

- ***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)}}] ***: racine, graines, tige, peau des fruits - boisson***[{{{0(+x)µ.]

  [Utilisation(s)/usage(s)µ{{{0(+x)}}] ***culinaire(s) :***

  -la racine est cuite et mangée dans la soupe ; l'écorce est enlevée et elle est séchée ;

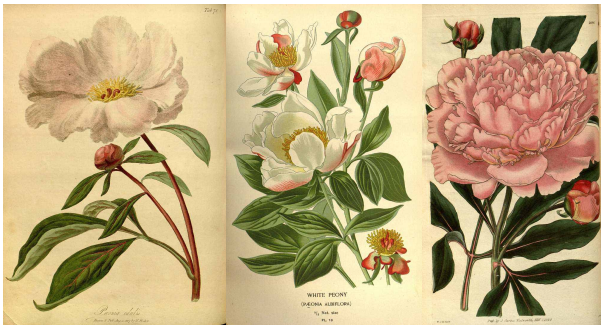
  -les graines sont réduites en poudre et mélangées avec du thé.

  -la peau du fruit séché est utilisée pour une tisane[{{{0(+x)}}]***.***

  La racine est cuite et consommée en soupe. L'écorce est frottée et séchée. Les graines sont réduites en poudre et mélangées avec du thé. L'écorce de fruits séchés est utilisée pour une boisson au thé. Il est utilisé pour une coloration rouge comestible

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

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



De gauche à droite :

Par Hooker, W., Salisbury, R.A., paradisus Londinensis (1805-1807) Parad. Lond. (1805), via plantillustrations
Par Step, E., Bois, D., Favourite flowers of garden and greenhouse (1896-1897) Favourite Fl. vol. 1 (1896), via plantillustrations
Par Curtis, W., Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 56 (1829), via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il nécessite un neutre profond et riche de sol alcalin. Le sol ne doit pas être gorgé d'eau ni trop sec. Il peut supporter des gelées moyennes. Il a besoin d'un abri contre les vents. Il peut tolérer des températures hivernales jusqu'à -30 ° C. Il convient aux zones de rusticité 6-9. Au Yunnan[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a temperate plant. It requires a deep rich neutral of alkaline soil. The soil should not be waterlogged nor too dry. It can stand medium frosts. It needs shelter from winds. It can tolerate winter temperatures down to -30Â°C. It suits hardiness zones 6-9. In Yunnan[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Asie, Australie, Canada, Chine, Japon, Mongolie, Amérique du Nord, Sibérie, Slovénie, Tasmanie, Tibet[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Asia, Australia, Canada, China, Japan, Mongolia, North America, Siberia, Slovenia, Tasmania, Tibet[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il est utilisé comme médicament. Il a des propriétés anticancéreuses. Il existe environ 30 espèces de Paeonia. Les fleurs ont des propriétés anti-oxydantes[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is used as a medicine. It has anticancer properties. There are about 30 Paeonia species. The flowers have anti-oxidant properties[{{{0(+x)].

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

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2560862 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=105031 ***;***

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

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

    Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 198 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 974 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 165 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 460 (As Paeonia albiflora) ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 240 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002,

Florilegium. p 217 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 391 ; Khasbagan, Hu-Yin Huai, and Sheng-Ji pei, 2000, Wild Plants in the Diet of Athorchin Mongol Herdsmen in Inner Mongolia. Economic Botany 54(4): 528-536 ; Kintzios, S. E., 2006, Terrestrial Plant-Derived Anticancer Agents and Plant Species Used in Anticancer research Critical Reviews in Plant Sciences. 25: pp 79-113 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Reise russ. Reich. 3:286. 1776 ; Valder, P., 1999, The Garden Plants of China. Florilegium. p 170