Parthenocissus inserta (Kern.) Fritsch, 1922 (Vigne vierge)

Identifiants : 23148/parins

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 06/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Ordre : Vitales ;***
    - ***Famille : Vitaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Rhamnales ;***
    - ***Famille : Vitaceae ;***
    - ***Genre : Parthenocissus ;***
- ***Synonymes : Ampelopsis quinquefolia var. vitacea Knerr, Parthenocissus vitacea (Knerr.) Greene, Vitis inserta A. Kern, et d'autres ;***
- ***Synonymes français : vigne-vierge commune ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : False Virginia creeper , Thao khan ;***

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

  Feuille (tendres (dont pointes) : crues (avec parcimonie)1 ou cuites1) et fruit (aromatisants (avec parcimonie)1) comestibles.(1*)

  Détails :

  feuilles cuites comme potherbe{{{(dp*)}.

  Les tiges ont été bouillies et l'écorce interne a été mangée. Les baies sont consommées. Attention: La plante est riche en oxalates

  (1*)ATTENTION : la plante contient de l'acide oxalique qui est toxique : selon les proportions consommées et la personne, celui-ci peut endommager les reins si
  il est ingéré régulièrement pendant plusieurs mois.1

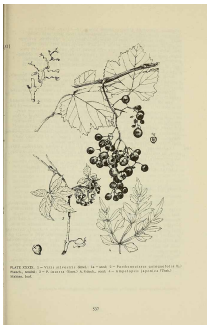
  Cependant, certains légumes, comme l'épinard ou la blette, en contiennent dans des concentrations equivalentes ou supérieures sans que ceux-ci ne soient
  considérés comme dangereux ; de plus l'acide en question est soluble dans l'eau (proportionnellement à la température80) et peut donc être éliminé en
  changeant simplement l'eau de cuisson ; enfin, en y ajoutant du lait (ou tout autre produit laitier), une partie de cette acide se lie au calcium le
  rendant ainsi inoffensif.1

Il sera tout de même conseillé de ne pas en abuser , plus particulièrement aux personnes souffrants de problèmes rénaux et/ou ayant une tendance
aux rhumatismes (polyarthrite rhumatoïde, arthrite, goutte, calculs rénaux ou hyperacidité), pour lesquelles il sera même fortement recommandé de limiter
ou d'éviter complètement cette consommation potentiellement néfaste (étant donné qu'elle peut aggraver leur état) ou tout au moins de prendre des
précautions particulières dès lors que cette plante est incluse (ou prévue) dans leur régime alimentaire.(1)ATTENTION : la plante contient de l'acide oxalique qui est toxique : selon les proportions consommées et la personne, celui-ci peut endommager les reins si*
il est ingéré régulièrement pendant plusieurs mois.1

Cependant, certains légumes, comme l'épinard ou la blette, en contiennent dans des concentrations equivalentes ou supérieures sans que ceux-ci ne soient
considérés comme dangereux ; de plus l'acide en question est soluble dans l'eau (proportionnellement à la température80) et peut donc être éliminé en
changeant simplement l'eau de cuisson ; enfin, en y ajoutant du lait (ou tout autre produit laitier), une partie de cette acide se lie au calcium le
rendant ainsi inoffensif.1

Il sera tout de même conseillé de ne pas en abuser [(dp)], plus particulièrement aux personnes souffrants de problèmes rénaux et/ou ayant une tendance*
aux rhumatismes (polyarthrite rhumatoïde, arthrite, goutte, calculs rénaux ou hyperacidité), pour lesquelles il sera même fortement recommandé de limiter
ou d'éviter complètement cette consommation potentiellement néfaste (étant donné qu'elle peut aggraver leur état) ou tout au moins de prendre des
précautions particulières dès lors que cette plante est incluse (ou prévue) dans leur régime alimentaire[{{{5].

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



Par Komarov (Komorov), V.L., Flora of the U.S.S.R. (1934-1964) Fl. URSS vol. 14 t. 39 p. 701 f. 3 , via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a temperate plant[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Asie, Canada, Indochine, Amérique du Nord *, Asie du Sud-Est, Thaïlande[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Asia, Canada, Indochina, North America*, SE Asia, Thailand[{{{0(+x)].

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-47994 ***;***

    dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2554092 ***;***

  dont livres et bases de données : [1]Plantes sauvages comestibles (livre page 136, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

  MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 154 (As Parthenocissus vitacea) ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 378 (As Parthenocissus vitacea) ; Nakahara, K. et al, 2002, Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Bioactive Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from Micromelum minutum. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 50: 4796-4892 (As Parthenocissus vitacea)