Angelica atropurpurea L., 1753
(Angélique à tige pourpre)

Identifiants : 2449/angatr

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

Dernière modification le 03/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
    - ***Genre : Angelica ;***
- ***Synonymes : x (=) basionym, Angelica atropurpurea var. occidentalis Fassett 1931, Archangelica atropurpurea (L.) Hoffm. 1814, Selinum atropurpureum Link 1821 ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : alexanders, American angelica, great angelica, masterwort, purple angelica, purplestem angelica , rödstjälkskvanne (sv), amerikanischer Engelwurz (de) ;***

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

Feuille (jeunes pousses crues ou cuites$^{\{\{\{27(+x)}$ [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)}$: légume$^{27(+x)}$ {ex. : comme potherbe$^{\{\{\{(dp*)}$}] ; jeunes pétioles$^{\{\{\{(dp*)}$ (pédoncules foliaires$^{\{\{\{27(+x)}$) [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)}$: confit {au sucre}] ; feuilles [assaisonnement : aromate$^{\{\{\{(dp*)}$ (condiment$^{27(+x)\mu(dp*)}$ aromatique/aromatisant$^{\{\{\{(dp*)}$)]) comestible. ATTENTION: Les racines sont peut-être toxiques lorsqu'elles sont fraîches. Les racines sont confites. Les tiges sont les feuilles sont mangées. Les nouvelles tiges et tiges tendres sont pelées et consommées en salade. Ils sont également bouillis dans de l'eau et mangés. Les jeunes feuilles sont ajoutées aux plats de poisson, aux soupes et aux ragoûts

Partie testée : feuilles$^{\{\{\{0(+x)}$ (traduction automatique)
Original : Leaves$^{\{\{\{0(+x)}$

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0

(1*)ATTENTION : tous les membres de ce genre contiennent des furocoumarines, qui augmentent la sensibilité de la peau aux rayons du soleil et peut provoquer une dermatite.

Risques de confusion entre les ombelles de l'angélique des bois et celles, parfois très similaires, de certaines ciguës

comme la petite ciguë (Aethusa cynapium), la ciguë vireuse (Cicuta virosa) ou encore la grande ciguë (Conium maculatum) ; leurs feuilles sont toutefois suffisamment différentes pour les identifier.(1*)ATTENTION : tous les membres de ce genre contiennent des furocoumarines, qui augmentent la sensibilité de la peau aux rayons du soleil et peut provoquer une dermatite{{{5(+)}.

Risques de confusion entre les ombelles de l'angélique des bois et celles, parfois très similaires, de certaines ciguës comme la petite ciguë (Aethusa cynapium), la ciguë vireuse (Cicuta virosa) ou encore la grande ciguë (Conium maculatum) ; leurs feuilles sont toutefois suffisamment différentes pour les identifier{{{(dp*)}.

- ***Note médicinale : ****

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

- ***Petite histoire-géo :***

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- ***Distribution :***

  C'est une plante tempérée. Il peut pousser au soleil ou à l'ombre légère{{{0(+x) (traduction automatique)}.

  Original : It is a temperate plant. It can grow in sun or light shade{{{0(+x)}.

- ***Localisation :***

  Australie, Canada, Amérique du Nord, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}.

  Original : Australia, Canada, North America, USA{{{0(+x)}.

- ***Notes :***

  Il existe 50 espèces d'Angelica. Ce sont des plantes tempérées{{{0(+x) (traduction automatique)}.

  Original : There are 50 Angelica species. They are temperate plants{{{0(+x)}.

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-85356 ***;***
  - ***5"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Angelica_atropurpurea ***;***

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2639008 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxonomydetail?id=3417 ***;***

  dont bibliographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 28 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 391 (As Archangelica atropurpurea) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 15 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 67 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 28 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1840 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 9 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 295 ; Morton, 1976, ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Ryan, S., 2008, Dicksonia. Rare Plants Manual. Hyland House. p 95 ; Sp. pl. 1:251. 1753 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 60