

Polyscias fruticosa (L.) Harms, 1894 (Aralia de Chine)

Identifiants : 25250/polfru

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Araliaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Araliaceae ;
- Genre : Polyscias ;

- Synonymes : *Aralia deleauana* L. Linden, *Aralia fruticosa* (L.) L. H. Bailey [Invalid], *Aralia tripinnata* Blanco, *Nothopanax fruticosus* (L.) Miq, *Panax aureus* Sander, *Panax diffusus* W. Bull, *Panax dumosus* W. Bull, *Panax fissus* W. Bull, *Panax fruticosus* Linn, *Panax plumatum* W. Bull ex hort, *Panax plumatus* W. Bull ex W. Richards, *Tieghemopanax fruticosus* (L.) Viguier ;

- Synonymes français : *polyscias ligneux*, *aralia ming* ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *parsley panax*, *Bebenu*, *Bebero*, *Bei*, *Bei ghailoro*, *Berobero*, *Danidani*, *Denngi*, *Dinh lang*, *Geke*, *Goi ca*, *Kadongdong laut*, *Kalon-letthe*, *Kobikobi*, *Kudu gerda*, *Kuku gerda*, *La nho*, *Lautagitagi*, *Lebkud*, *Lep krut*, *Ming aralia*, *Momotu*, *Nyia kalo*, *Paa*, *Panax*, *Pokok teh*, *Siku keluang*, *Tagitagi*, *Taqala*, *Tataqala*, *Te kaimamara* ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : 0/-5°C ;



- 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)}}} : feuilles^{0(+x)}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} culinaire(s) : les jeunes feuilles sont consommées comme un aromatisant ; elles sont également consommées bouillies^{{{0(+x)}}} (comme potherbe^{{{0(dp*)}}}).

Les jeunes feuilles sont consommées comme arôme. Ils sont également bouillis et mangés



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

- Note médicinale : **

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



De gauche à droite :

Par Patrick Le Ménahèze (travail personnel légué au domaine public), via x

Par Iconographia Taurinensis (1752-1868), via plantillustrations

Par Blanco, M., Flora de Filipinas, ed. 3 (1877-1883) Fl. Filip., ed. 3 t. 78, via plantillustrations

Par L'Illustration horticole (1854-1896) Ill. Hort. vol. 30 (1883) t. 492, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il convient aux régions tropicales et subtropicales. Ils ont besoin de sols acides bien drainés. Il est cultivé à basse altitude et jusqu'à environ 1000 m. Il est souvent cultivé comme haie. Dans XTBG Yunnan^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It suits tropical and subtropical regions. They need well drained acid soils. It is grown at low altitudes and up to about 1000 m. It is often grown as a hedge. In XTBG Yunnan^{{{0(+x)}}.}

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Australie, Îles Caroline, Chine, Chuuk, République dominicaine, Afrique de l'Est, Fidji, FSM, Guam, Haïti, Hawaï, Inde, Indochine, Indonésie, Kiribati, Laos, Malaisie, Marquises, Mozambique, Myanmar, Nauru, Pacifique *, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Porto Rico, Samoa, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Iles Salomon, Sri Lanka, Tonga, Thaïlande, Tuvalu, USA, Vanuatu, Vietnam, Iles Vierges, Afrique de l'Ouest, Antilles^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Asia, Australia, Caroline Islands, China, Chuuk, Dominican Republic, East Africa, Fiji, FSM, Guam, Haiti, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Kiribati, Laos, Malaysia, Marquesas, Mozambique, Myanmar, Nauru, Pacific*, Papua New Guinea, PNG, Puerto Rico, Samoa, SE Asia, Sierra Leone, Solomon Islands, Sri Lanka, Tonga, Thailand, Tuvalu, USA, Vanuatu, Vietnam, Virgin Islands, West Africa, West Indies^{{{0(+x)}}.}

- **Notes :**

Il existe environ 100 espèces de Polyscias. Il stimule la production de lait par les femmes^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 100 Polyscias species. It stimulates milk production by women^{{{0(+x)}}.}

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

- **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Polyscias_fruticosa (en français) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-162496 ;

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 482 Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 820 Borrell, O.W., 1989, *An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea*. Marcellin College, Victoria Australia. p 54 Bot. Jahrb. Syst. 56:412. 1921 Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 1. Kew. (As *Polyscias guilfoylei*) Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1589 (As *Nothopanax fruticosum*) and p 1826 Conn, B.J., (Ed.) 1995, *Handbooks of the Flora of Papua New Guinea*. Vol 3. Melbourne University Press. p 31 Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1997, *Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation*. Vol 7. Lothian. p 419 Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 26 French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p 91 Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 460 (As *Panax fruticosum*) Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 83 Lembogi Biologi Nasional, 1980m Sayur-sayuran. Balai Pustaka, Jakarta. p 22 Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 176 Nakahara, K. et al, 2002, Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Biocative Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from *Micromelum minutum*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 4796-4892 Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 64 (As *Nothopanax fruticosum*) Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 421, 422 Smith, A.C., 1985, *Flora Vitiensis Nova*, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 3 p 640 Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 134 (Drawing) Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 63 Van Sam, H. et al, 2008, *Uses and Conservation of Plant Species in a National Park. A case study of Ben En, Vietnam*. *Economic Botany* 62:574-593 Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 171 Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga*, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 207