

Asclepias syriaca L.

Identifiants : 3442/ascsyr

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 : Lamiidées ;
- Ordre : Gentianales ;
- Famille : Apocynaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Gentianales ;
- Famille : Apocynaceae ;
- Genre : Asclepias ;

- **Synonymes :** *Asclepias apocinum* Gaterau, *Asclepias capitellata* Raf, *Asclepias cornuti* Decne, *Asclepias fragrans* Raf. [Illegitimate], *Asclepias globosa* Stokes, *Asclepias grandifolia* Bertol, *Asclepias illinoensis* Michx. ex Steud, *Asclepias intermedia* Vail, *Asclepias kansana* Vail, *Asclepias pubescens* Moench [Illegitimate], *Asclepias pubigera* Dumort, *Asclepias serica* Raf. [Illegitimate], *Asclepias syriaca* f. *inermis* J.R. Churchill, *Asclepias syriaca* var. *kansana* (Vail) E.J. Palmer & Steyerl, *Asclepias syriaca* f. *leucantha* Dore*Asclepias syriaca* f. *polyphylla* B. Boivin, *Asclepias syriaca* f. *syriaca*, *Asclepias syriaca* var. *syriaca* ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Common milkweed, Silkweed, , Cigansko perje, Sirska svilnica ;



- **Note comestibilité :** ***

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

Parties comestibles : fleurs, gomme, feuilles, racine, graines, gousse de graines, graines germées, légumes^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique) | **Original :** Flowers, Gum, Leaves, Root, Seeds, Seeds pod, Sprouted Seeds, Vegetable^{{{(0(+x))}}} Les jeunes pousses et feuilles sont cuites comme légume. Les gousses sont séchées et utilisées pour aromatiser les aliments. Les jeunes gousses peuvent également être cuites et utilisées comme du gombo. Les fleurs sont utilisées pour fabriquer un sucre. Les boutons floraux non ouverts sont cuits à la vapeur et utilisés comme du brocoli. Les graines germées sont consommées

Partie testée : fleurs^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Flowers^{{{(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



néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** **

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



Par Esser, P.H.H., *Giftpflanzen Deutschlands (1910) Giftpl. Deutschl.*, via plantillustrations

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

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

dont classification :

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

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." [http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.\(ACEDB version 4.0 - data version July 1994\)](http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994)) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 44 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 107 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 152 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 144 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 40 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 106 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 268 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 32 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 79 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1814 ; Lyle, K. L., 2010, *The Complete Guide to Edible Wild Plants, Mushrooms, Fruits and Nuts*. Falcon Guides. p 22 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 258 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 119 ; *Sp. pl. ed. 2, 1:313. 1763* ; *Wild Edible Plants of the Whitmire Wildflower Garden*. *Missouri Botanical Gardens*. ; www.wildediblefood.com