Stachys affinis Bunge, 1835
(Crosne)

Identifiants : 37715/staaff

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 29/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
    - ***Genre : Stachys ;***
- ***Synonymes : Stachys sieboldii Miq. 1865, Stachys tuberifera Naudin 1887 ;***
- ***Synonymes français : crosne du Japon, épiaire à chapelets (épiaire à chapelet), pomme de terre de la Reine, stachys tubéreux ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese Artichoke , kan-lu (cn), tsao che tsan (cn), tignou tzé (cn), tsyo rogi (jp romaji), choro-gi (jp romaji), daima giku (jp romaji), daima gik (jp romaji), knollenziest (de), tuberina (it), pomo di terra della Regina (it) ;***

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

  Tubercules consommés comme légume ou confits au vinaigre[{{{27(+x)}}}].

  Les tubercules sont consommés crus ou bouillis. Ils sont lavés et consommés crus en salade. Ils peuvent être rôtis ou sautés. Ils peuvent être marinés

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

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

De gauche à droite :

Par Idéalités, via wikimedia
Par Robert Lechner, via wikimedia

- ***Autres infos : Plante cultivée en Europe[{{{27(+x)}}].***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

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

    Original : It is a cultivated food plant[{{{0(+x)}}].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il est préférable dans un sol riche et bien drainé en plein soleil. Il convient aux zones de rusticité 5-9[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : It is a temperate plant. It is best in rich, well-drained soil in full sun. It suits hardiness zones 5-9[{{{0(+x)}}].

  - ***Localisation :***

    Asie, Chine, Europe, France, Japon, Amérique du Nord, Slovénie, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : Asia, China, Europe, France, Japan, North America, Slovenia, USA[{{{0(+x)}}].

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

  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Crosne_du_Japon (en français) ***;***

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-194731 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 292, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 145 à 167, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Jackes, D. A., 2007, Edible Forest Gardens ; Kang, Y., et al, 2012, Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China) Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine; 9:26