

Verbascum thapsus L., 1753 (Molène bouillon-blanc)

Identifiants : 40406/vertha

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Scrophulariaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Scrophulariales ;
- Famille : Scrophulariaceae ;
- Genre : Verbascum ;

- Synonymes : *Leiosandra cuspidata* Raf, *Thapsus linnaei* Opiz, *Thapsus schraderi* Opiz ;

- Synonymes français : bouillon-blanc (bouillon blanc), bouillon jaune, molène thapsus, cierge de Notre-Dame, molène, herbe à bonhomme, blanc de mai ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Aaron's-rod, blanketweed, common mullein, flannelleaf, flannelplant, great mullein, grey mullein, hag taper, mullein, torches, velvet-dock, velvetplant, wild tobacco, mao rui hua (cn transcrit), birod?-m?zuika (jp romaji), barbasco (pt), verbasco (pt), korovâk obyknovenyj (ru translittéré), gordolobo común (es), guardalobo (es), kungsljus (sv) ;



- Note comestibilité : *

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

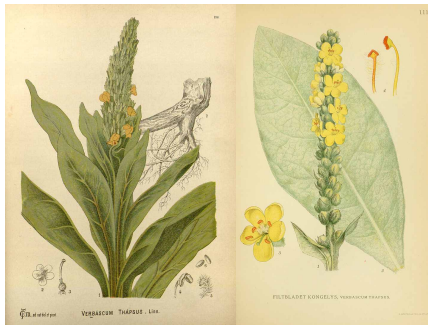
fleur1 (fraîches ou séchées ; aromatisantes (boissons colorées/teintées)1) et feuille (avant floraison ; fraîches ou séchées ; aromatisantes (tisanes)1) comestibles. Les feuilles séchées sont trempées dans de l'eau bouillante pendant 5 à 10 minutes pour faire du thé. C'est légèrement amer. Le thé doit être filtré pour éliminer le duvet qui peut irriter la gorge. Les fleurs fraîches ou séchées peuvent être utilisées pour le thé. C'est mignon



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

- Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Millsaugh, C.F., *American medicinal plants (1882-1887) Amer. Medic. Pl. vol. 2 (1892) t. 110*, via plantillustrations
 Par Lindman, C.A.M., *Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl. vol. 1 (1922) t. 111*, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans un sol pauvre. Il peut pousser sur des sols crayeux et graveleux. Il est préférable dans une position ouverte et ensoleillée. Il résiste à la sécheresse et au gel. Il ne tolère pas l'ombre. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1000 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 3-9. Herbar de Tasmanie. Au Sichuan et au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows in poor soil. It can grow on chalky and gravelly soils. It is best in an open, sunny position. It is resistant to drought and frost. It cannot tolerate shade. In Argentina it grows from sea level to 1,000 m above sea level. It suits hardiness zones 3-9. Tasmania Herbarium. In Sichuan and Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

*Afrique, Argentine, Asie *, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Chili, Chine, Cuba, République dominicaine, Estonie, Europe *, France, Grèce, Haïti, Inde, Italie, Jamaïque, Kazakhstan, Méditerranée, Mongolie, Île Norfolk, Afrique du Nord , Amérique du Nord, Amérique du Sud, Tasmanie, Tibet, USA, Antilles*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Britain, Canada, Chile, China, Cuba, Dominican Republic, Estonia, Europe*, France, Greece, Haiti, India, Italy, Jamaica, Kazakhstan, Mediterranean, Mongolia, Norfolk Island, North Africa, North America, South America, Tasmania, Tibet, USA, West Indies*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 300-350 espèces de Verbascum. Il est utilisé en médecine^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 300-350 Verbascum species. It is used in medicine^{{{{0(+x)}}}}.

- **Arôme et/ou texture :** proche du beignet au pommes, en plus fort/intense/prononcé (fleurs)1, plus âpre mais fruité (feuilles)1 ;
- **Nombre de graines au gramme :** 13000 ;
- **Liens, sources et/ou références :**

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2453334 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 80 et 81, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 671 ; Biscotti, N. et al, 2018, *The traditional food use of wild vegetables in Apulia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature*. *Italian Botanist* 5:1-24 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 409 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 274 ; Cormack, R. G. H., 1967, *Wild Flowers of Alberta*. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 315 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1457 ; Curtis, W.M., 1993, *The Student's Flora of Tasmania*. Part 3 St David's Park Publishing, Tasmania, p 511 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 100 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 230 ; *Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1*, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 336 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 305 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 904 (Possibly incorrectly as *Verbascum densiflorum*) ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 318 ; Loughmiller, C & L., 1985, *Texas Wildflowers. A Field Guide*. University of Texas, Austin. p 223 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 243 ; Paczkowska, G . & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 534 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Sp. pl. 1:177. 1753 ; www.wildediblefood.com