

Agastache foeniculum (Pursh) Kuntze, 1891 cv. 'Blue spike' (Anis hysope)

Identifiants : 42938/agafoe3

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/05/2024

- 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 : Agastache ;

- Synonymes : *Stachys foeniculum* Pursh 1813 (=) basionym, *Agastache anethiodora* (Nutt.) Britton & A.Br. 1898 (synonyme, selon TPL), *Agastache anisata*, *Agastache foeniculum* O. Kuntze ;

- Synonymes français : hysope anisée, agastache fenouil, agastache anisée, grande hysope, hysope géante ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : anise Hyssop, anise mint, giant hyssop , Duftnessel (de) ;



- Note comestibilité : *****

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

Feuille (aromatisantes [cruées^{5(12?,13?,+)} ou cuites^{5(13?,+)} ; condiment³¹, tisanes^{5(12?,56?,+),31]}) comestibles.

Détails :

Jeunes feuilles utilisées en infusion^{{{{27(+x)}}}.

Les feuilles et les fleurs sont consommées crues ou cuites. Ils ont une saveur anisée et sont bons dans les salades. Ils sont également utilisés dans les gâteaux et les bonbons. Un thé au goût agréable peut être préparé à partir des feuilles

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	0



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

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



De gauche à droite :

Par Kurt Stueber, via wikimedia

Par Devilwar (Travail personnel), via wikimedia

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

◦ ³¹ **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/1102/fbg_agastache_foeniculum.htm ;

◦ **"Dave's Garden" (en anglais)** : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/134/#b> ;

◦ **Wikipedia** :

- ⁴[https://fr.wikipedia.org/wiki/Agastache_foeniculum_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Agastache_foeniculum_(en_français)) ;

◦ ⁵ **"Plants For a Future" (en anglais)** : <https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?latinname=Agastache+foeniculum> ;

dont classification :

◦ **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-4454 ;

◦ **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=312121> ;

dont livres et bases de données : ¹² **"Cornucopia II : A Source Book of Edible Plants"** (livre en anglais, par Stephen Facciola), ¹³ **"Plants for human consumption : an annotated checklist of the edible phanerogams and ferns"** (livre anglais, par Günther Kunkel), ²⁷ **Dictionnaire des plantes comestibles** (livre pages 11 à 13, par Louis Bubenicek), ⁵⁶ **"Dictionary of Plants Used by Man"** (livre en anglais, par George Usher) ;