

Buddleja asiatica Lour.

Identifiants : 5398/budasi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 14/05/2024

- **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 : Buddleja ;

- **Synonymes : Buddleia asiatica ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Bai Bei Feng , Agiachita, Bana, Bhati, Bhimsen pate, Dhaula, Dogtail, Gentud ulangan, Khundamora, Kyaung-migo, Mai-yun-puk, Majitala, Markong-abang, Neemda, Nuneheru-arong, Pondam-kung, Rachawadi pa, Samna-bat, Sau dau chuot, Winter lilac, Wu gu huang teng, Ya-pun-puk ;**



- **Note comestibilité : ***

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

Parties comestibles : fleurs, feuilles, racines, écorce, feuilles - thé^{(((0+x)) (traduction automatique)} | Original : Flowers, Leaves, Roots, Bark, Leaves - tea^{(((0+x))} Les fleurs se mangent avec de la viande. Les fleurs sont bouillies pour faire un liquide jaune versé sur du riz. La racine est séchée et réduite en poudre et utilisée pour faire une liqueur fermentée. L'écorce est mâchée

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	0



néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale : ***

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

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 90 ; **Conn, B.J., (Ed.) 1995, Handbooks of the Flora of Papua New Guinea. Vol 3. Melbourne University Press.** p 128 ; **Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books.** p 264 ; **Dobriyal, M. J. R. & Dobriyal, R., 2014, Non Wood Forest Produce an Option for Ethnic Food and Nutritional Security in India. Int. J. of Usuf. Mngt.** 15(1):17-37 ; **Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia.** p 145 ; **Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications,** p 62 ; **Fl. cochinch. 1:72. 1790 ; Flora of Pakistan. ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium.** p 47 ; **Leenhouts, 1962, Loganiaceae, Flora Malesiana, Ser. 1. Vol 6 (2)** p 337 ; **Li, D. et al, 2017, Ethnobotanical survey of herbal tea plants from the traditional markets in Chaoshan, China. Journal of Ethnopharmacology.** 205 (2017) 195-206 ; **Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK.** p 446 ; **Maisuthisakul, P., 2012, Phenolic Constituents and Antioxidant Properties of some Thai Plants.** www.intechopen.com p 189 ; **Patiri, B. & Borah, A., 2007, Wild Edible Plants of Assam. Geethaki Publishers.** p 83 ; **Sarma, H., et al, 2010, Updated Estimates of Wild Edible and Threatened Plants of Assam: A Meta-analysis. International Journal of Botany** 6(4): 414-423 ; **Savita, et al, 2006, Studies on wild edible plants of ethnic people in east Sikkim. Asian J. of Bio Sci. (2006) Vol. 1 No. 2 : 117-125 ; Sawian, J. T., et al, 2007, Wild edible plants of Meghalaya, North-east India. Natural Product Radiance Vol. 6(5): p 413 ; Singh, B., et al, 2012, Wild edible plants used by Garo tribes of Nokrek Biosphere Reserve in Meghalaya, India. Indian Journal of Traditional Knowledge.** 11(1) pp 166-171