Camellia sasanqua Thunb., 1783
(Camélia d'automne)

Identifiants : 5981/camsas

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Ordre : Ericales ;***
    - ***Famille : Theaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Ebenales ;***
    - ***Famille : Tetrameristaceae ;***
    - ***Genre : Camellia ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : tea-seed oil, sasanqua tea , Cha hua, Chamei, Kamelia sasangkua, Mei camellia, Perdu teh sasangkua, Sazanka, Shan cha, So, Tra-mai ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -15 à -18°C (-7°C selon Jardin du pic vert) ;***

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

  Graines, épice, feuilles - thé, graines - huile$^{\{\{\{0(+x)}$.

  L'huile doit être raffinée avant d'être utilisée dans les aliments$^{\{\{\{0(\sim\sim5(+),+x)}$; elle est dite être de qualité égale à l'huile d'olive$^{\{\{\{5(+)}$.

  Les feuilles sont$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$ ajoutées$^{0(+x)}$ (mélangées$^{5(+)}$) au thé pour lui donner un arôme$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$ agréable$^{5(+)}$.

  Les fleurs auraient également été utilisées pour aromatiser le thé vert, selon Wikipédia, mais les références sont absentes$^{\{\{\{(rp*)}$.

  L'huile doit être raffinée avant d'être utilisée dans les aliments. Les feuilles sont ajoutées au thé pour donner un arôme

  Partie testée : feuilles - thé$^{\{\{\{0(+x)\ (traduction\ automatique)}$
  Original : Leaves - tea$^{\{\{\{0(+x)}$

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.néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Usages médicinaux : Décoration ;***

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

De gauche à droite :

The garden. An illustrated weekly journal of horticulture in all its branches [ed. William Robinson] (vol. 44: ; 1893), via plantillustrations.org
Par Siebold P.F. von, Zuccarini J.G. (Flora Japonica, t. 83 ; 1875) [F. Veith], via plantillustrations.org

- ***Autres infos : "Sazanka" signifie "thé de montagne" en japonais, selon Wikipédia{{{(rp*)}.***

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 subtropicale. Il est résistant au gel mais les fleurs peuvent être endommagées par le gel. Ils ont besoin d'humidité mais bénéficient d'un bon soleil chaud. Il convient aux zones de rusticité 9-11. Arboretum Tasmania{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a subtropical plant. It is frost hardy but the flowers can be damaged by frost. They need moisture but benefit from good warm sun. It suits hardiness zones 9-11. Arboretum Tasmania{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Asie, Australie, Grande-Bretagne, Chine, Hawaï, Inde, Indochine, Indonésie, Japon, Laos, Pacifique, Asie du Sud-Est, Tasmanie, USA, Vietnam{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Asia, Australia, Britain, China, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Japan, Laos, Pacific, SE Asia, Tasmania, USA, Vietnam{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

    Il existe environ 250 à 300 espèces de camélias. Camellia sasanqua a des centaines de variétés cultivées{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : There are about 250-300 Camellia species. Camellia sasanqua has hundreds of cultivated varieties{{{0(+x)}.

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

  - ***SOCIÉTÉ BRETONNE DU CAMELLIA Rustica :*** https://camellia-sbc.com/index.php?numlien=13 ***;***
  - ***:*** https://www.rustica.fr/articles-jardin/camelia-sasanqua,3183.html ***;***
  - ***auJardin.info :*** https://www.aujardin.info/plantes/camellia-sasanqua.php ***;***
  - ***Wikipedia :***

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Camellia_sasanqua (en français) ***;***
- https://en.wikipedia.org/wiki/Camellia_sasanqua (source en anglais) ***;***

- ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?LatinName=Camellia+sasanqua ***;***

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2694857 ***;***

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

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 99 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 76 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 207 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 230 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 151 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 310 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 174 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 69 ; Fl. jap. 273, t. 30. 1784 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 146 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 318 ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 129 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 210 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 275 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, Flowering Plants of the Neotropics. Princeton. p 370 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 546 ; Valder, P., 1999, The Garden Plants of China. Florilegium. p 148 ; Young, J., (Ed.), 2001, Botanica's Pocket Trees and Shrubs. Random House. p 187