Convolvulus arvensis L., 1753
(Liseron des champs)

Identifiants : 9133/conarv

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

Dernière modification le 08/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Solanales ;***
    - ***Famille : Convolvulaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Solanales ;***
    - ***Famille : Convolvulaceae ;***
    - ***Genre : Convolvulus ;***
- ***Synonymes : Convolvulus arvensis var. angustatus Ledebour, Convolvulus arvensis var. crassifolius Choisy, Convolvulus arvensis var. linearifolius Choisy, Convolvulus arvensis var. sagittatus Ledebour, Convolvulus arvensis var. sagittifolius Turczaninow, Convolvulus chinensis Ker Gawler, Convolvulus sagittifolius (Fischer) Liou & Ling ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : field bindweed , Acker-Winde (de) ;***

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

  Feuilles - aromatisant{{{0(+x)}. Les feuilles sont utilisées pour donner de la saveur à une liqueur appelée "NOYEAU" ; elles ont également été ébouillantées puis frites{{{0(+x)}.

  Les feuilles sont utilisées pour donner de la saveur à une liqueur appelée "noyeau" ._ x000B_Elles ont également été échaudées puis frites. Ils sont cuits comme légume. Ils sont cuisinés avec du yaourt. Les graines sont également bouillies avec d'autres légumes ou frites et mangées. Les fleurs sont aspirées pour leur nectar. Les jeunes pousses avec quelques feuilles sont cueillies au début du printemps et utilisées en quantités limitées avec du blé concassé et des haricots moulus pour faire une bouillie. Attention: trop manger entraînera de la diarrhée. Les racines sont bouillies, pétries en pâte puis cuites pour faire un amortisseur

  néant, inconnus ou indéterminés.cf. consommation

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

Par Millspaugh C.F. (Medicinal plants, vol. 2: t. 123 ; 1892), via plantillustrations.org

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Une nourriture très mineure. Les graines sont mangées par les enfants. C'est un aliment de famine[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : A very minor food. The seeds are eaten by children. It is a famine food[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    Une plante tempérée. Il pousse dans les zones cultivées, les friches, les bords de routes, les pentes herbeuses entre 600 et 4500 m d'altitude en Chine. Il pousse dans les champs de plaine du nord de la Chine. Il fait mieux dans un sol léger et bien drainé. Il a besoin d'une position ensoleillée. Il résiste au gel et à la sécheresse. En Argentine, il pousse entre le niveau de la mer et 3200 m d'altitude. Herbier de Tasmanie[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : A temperate plant. It grows in cultivated areas, wasteland, roadsides, grassy slopes between 600â€“4500 m altitude in China. It grows in lowland fields in northern China. It does best in a light, well-drained soil. It needs a sunny position. It is resistant to frost and drought. In Argentina it grows between sea level and 3,200 m above sea level. Tasmania Herbarium[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Afrique, Argentine, Arménie, Asie *, Australie, Bahreïn, Caucase, Amérique centrale, Chili, Chine, Croatie, Afrique de l'Est, Europe *, France, Grèce, Hawaï, Himalaya, Hongrie, Inde, Italie, Martinique, Méditerranée, Mongolie, Maroc, Mozambique, Myanmar, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Pologne, Portugal, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Tasmanie, Turquie, Uruguay[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Africa, Argentina, Armenia, Asia*, Australia, Bahrain, Caucasus, Central America, Chile, China, Croatia, East Africa, Europe*, France, Greece, Hawaii, Himalayas, Hungary, India, Italy, Martinique, Mediterranean, Mongolia, Morocco, Mozambique, Myanmar, North Africa, North America, Pacific, Pakistan, Poland, Portugal, Slovenia, South America, Spain, Tasmania, Turkey, Uruguay[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Elle peut devenir une mauvaise herbe dans les endroits tempérés. Il existe environ 100 à 250 espèces de Convolvulus[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It can become a serious weed in temperate places. There are about 100-250 Convolvulus species[{{{0(+x)].

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75060-synthese ***;***
  - ***HYPPA :*** https://www2.dijon.inra.fr/hyppa/hyppa-f/conar_fh.htm ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Liseron_des_champs (en français) ***;***

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

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-8500005 ***;***

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 139 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 185 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 278 ; Curtis, W.M., 1993, The Student's Flora of Tasmania. Part 3 St David's Park Publishing, Tasmania, p 497 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, Plants of the Adelaide Plains & Hills. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 122 ; Fang Rhui-cheng; George Staples, CONVOLVULACEAE Flora of China ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia. Plant Protection Society of Western Australia. p 136 ; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, Tasmanian Weed Handbook. Dept of Ag Tasmania. p 89 ; Jones, D.L. & Gray, B., 1977, Australian Climbing Plants. Reed. p 153 ; ?ukasz ?uczaj and Wojciech M Szyma?ski, 2007, Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 17 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 216 ; Phillips, D.C., 1988, Wild Flowers of Bahrain. A Field Guide to Herbs, Shrubs, and Trees. Privately published. p 139 ; Rigat, M et al, 2009, Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with medicinal Properties. Ecology of Food and Nutrition, 48:303-327 ; Sp. pl. 1:153. 1753 (type species) ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 22 ; Williams, K.A.W., 1999, Native Plants of Queensland Volume 4. Keith A.W. Williams North Ipswich, Australia. p 122