# Des besoins culinaires quotidiens

# Quelles reponses?

Fondation science culture alimentaire - Quelles plantes sont-elles comestibles? Quelles parties de plantes sont-elles comestibles? - Mozilla Firefox

Fichier Édition Affichage Historique Marque-pages Outils ?

http://www.inra.fr/fondation_science_culture_alimentaire/les_travaux_de_la_fondation_science_culture_alimentaire/les_divisions

Les plus visités | Admin Fondation S&CA | Admin site inra | Intranet d'AgroParisT... | Mappy - plans, itinérai... | Pierre Gagnaire | Site Fondation S&C A | Pages Jaunes | Site H THIS

Fondation science culture alimentair...

INRA

Fondation Science & Culture Alimentaire
Académie des sciences

Accès direct
Votre choix...

Rechercher

Fondation Science & Culture Alimentaire

Académie des sciences

INSTITUT DE FRANCE
Académie des sciences

http://www.academie-sciences.fr

Objectifs et Direction

Accueil > Les Travaux de la Fondation Science & Culture Alimentaire > Les Divisions > Division Hygiène/Sécurité/Réglementation > Quelles plantes sont-elles comestibles? Quelles parties de plantes sont-elles comestibles?

## La comestibilité des plantes

**La question de la comestibilité des plantes est posée par de nombreux cuisiniers, depuis des années.**
**Où trouver les réponses?**

La Division hygiène/sécurité/réglementation de la Fondation Science & Culture Alimentaire, réunie pour la première fois le 9 octobre 2007, à l'Académie des sciences, a décidé de créer ici un lieu d'informations, co-géré par Philippe Verger (Directeur de l'Unité Met@risk de l'INRA à AgroParisTech) et par Hervé This.

On trouvera d'abord des informations fiables sur : http://ead.univ-angers.fr/%7Epharma/bruneton/
A noter que Jean Bruneton est l'auteur d'un ouvrage intitulé *Plantes toxiques*, aux Editions Lavoisier.

A signaler aussi :

- un lien vers la Faculté de pahrmacie de Lille : http://www.chru-lille.fr/cap/ca3c-1.htm

- un lien vers le Centre hospitalier universitaire de Rouen : http://www.chu-rouen.fr/ssf/organ/plantestoxiques.html et www.chu-rouen.fr/ssf/organ/plantescomestibles.html

- un lien vers une base de données de l'Université du Colorado à Davis : http://www.plantsciences.ucdavis.edu/ce/king/poisplant/tox-com.htm

Merci de signaler tout site contenant des données utiles à herve.this@paris.inra.fr

### Les Travaux de la Fondation Science & Culture Alimentaire

- Les Divisions
  - Division Evénements/Communication
  - Division Hygiène/Sécurité /Réglementation
    - Quelles plantes sont-elles comestibles? Quelles parties de plantes sont-elles comestibles?
    - Les compléments alimentaires
  - Division Education/Formation
  - Division Art
  - Division Technologie
  - Division Science
- Pôles régionaux
- Donateurs
- S'abonner aux actualités

Terminé

AgroParisTech
INSTITUT DES SCIENCES ET INDUSTRIES DU VIVANT ET DE L'ENVIRONNEMENT
PARIS INSTITUTE OF TECHNOLOGY FOR LIFE, FOOD AND ENVIRONMENTAL SCIENCES

INRA

Fondation science culture alimentaire - Quelles plantes sont-elles comestibles? Quelles parties de plantes sont-elles comestibles? - Mozilla Firefox

Fichier Édition Affichage Historique Marque-pages Outils ?

http://www.inra.fr/fondation_science_culture_alimentaire/les_travaux_de_la_fondation_science_culture_alimentaire/les_division

Les plus visités | Admin Fondation S&CA | Admin site inra | Intranet d'AgroParisT... | Mappy - plans, itinérai... | Pierre Gagnaire | Site Fondation S&C A | Pages Jaunes | Site H THIS | Herve This

Fondation science culture alimentair...

- La Direction scientifique
- Quelques liens utiles
- Archives

**Les questions en attentes :**

De nombreux internautes déposent des questions sur ce site, à propos de sécurité des aliments. Pour rendre un véritable service, nous cherchons des informations fiables (attestées par des références scientifiques ou officielles et dont on donne la source). Voici celles auxquelles nous attendons des réponses :

* On dit que les feuilles de Laurier nobilis sont toxiques quand elles sont fraîches, et qu'elles deviennent utilisables en cuisine quand elles sont sèches. Est-ce vrai?

A ce propos, un début de réponse :
Pour la majorité des plats preparés, un cuisinier achète ses ingredients qui, par definition, doivent être sans danger puisque déja présents sur le marché. La question se pose pour les produits du jardin ou ramassés dans la nature et là, il n'y a plus de cadre légal à part qu'il est interdit d'empoisonner les clients. Je ne pense pas qu'il y ait de liste positive/negative en France sur les ingrédients que l'on peut utiliser en restauration.
Si on regarde le laurier sauce (*Laurus nobilis* L.), il ressort qu'il contient du methyleugenol (213 a 2600 ppm) et que l'utilisation de l'huile essentielle peut présenter un risque (a cause de l'effet de concentration) et est soumise à contrainte dans certains pays (Council of Europe; restrictions recommended for use - Belgian regulation: notification before marketing). A ce que je sache, il n'existe pas de texte definissant la quantité maximale de laurier que l'on peut mettre dans un plat ou precisant qu'il ne doit être utilisé que sec.

* On dit que les amandes des noyaux d'abricots contiennent des composés toxiques. Quelle est la dose à ne pas dépasser, pour des confitures?
A ce propos, il y a un début de réponse, insuffisamment justifiée, mais qui donne des grandes lignes : la personne qui nous les a fournies ne souhaite pas être mentionnée.
Lles noyaux d'abricot contiennent des composes cyanogènes toxiques, quoiqu'en faible quantité ; il y a lieu de se préoccuper de leur toxicité.
L'utilisation des noyaux d'abricots / amandes comme source de benzaldéhyde est indifferenciée en Chine. En Europe il n'y a pas de réglementation centralisée, c'est-à-dire que chaque pays est libre d'autoriser ou d'interdire (avec justification) l'utilisation. A noter que l'EFSA doit evaluer les arômes alimentaires et publier une liste d'ici fin 2010...
Les noyaux d'abricot sont apparemment utilisés comme compléments alimentaires (source de vitamine B17). Encore une fois, pas d'évaluation centralisée au niveau européen de la securité des complements alimentaires à base de plantes.
Pour savoir si l'on peut utiliser un produit, il est toujours bon de verifier que l'utilisation proposée n'est pas de type « Novel Food » en Europe (http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/nfnetweb /index.cfm)
Si un produit n'est pas de type novel food, un industriel peut utiliser les noyaux d'abricots broyés comme source de benzaldéhyde, mais il est responsable de la securité du produit final et doit s'assurer qu'une telle utilisation n'est pas interdite dans la réglementation des pays de commercialisation. Attention, un grand nombre de pays européens ont des listes negatives de plantes / produits à base de plantes utilisés en alimentation.
Cette information n'est qu'un resume rapide et n'a aucune valeur legale. Il est de la responsabilite de tout

Terminé

AgroParisTech — INSTITUT DES SCIENCES ET INDUSTRIES DU VIVANT ET DE L'ENVIRONNEMENT — PARIS INSTITUTE OF TECHNOLOGY FOR LIFE, FOOD AND ENVIRONMENTAL SCIENCES

INRA

**COMPENDIUM OF BOTANICALS THAT HAVE BEEN REPORTED TO CONTAIN TOXIC,ADDICTIVE, PSYCHOTROPIC, OR OTHER SUBSTANCES OF CONCERN**

*This compendium lists in alphabetical order botanicals without any judgment on whether these are suitable or not suitable for food applications in Europe. This compendium is part of a preliminary work undertaken by EFSA to harmonise the methodology across its panels for assessing the safety of botanicals and botanical preparations used in food. Without prejudice to the existing legal framework, such compendium has no legal status and may not be used as support or evidence in any disagreement or dispute pertaining to the legal classification of products or substances. This compendium is a living document and is therefore open for additional contributions and comments.*

| Botanical name | Parts of plants of possible concern | Chemical of concern / toxic effect | Remarks | Specific References |
|---|---|---|---|---|
| ***Abrus precatorius* L.** | 1B: seeds<br>1C: entire plant | glycoproteins: abrin (lectins) | Potent haemagluttinins and extremely toxic | Frohne D., Pfänder H.J. et Anton R. « Plantes à risques », Ed. Tec et Doc-Lavoisier (2009), ISBN :978-2-7430-0907-1 |
| ***Achillea abrotanoides* Vis.** | Herb | essential oil with beta thujone : 16.8%<br>1T: known to contain methyleugenol in unspecified quantities | in essential oil beta-thujone(16,8%); pinocarvone (15,6%); 1,8-cineole (11,3%), but the content of methyleugenol has not been determined | The Journal of Essential Oil Research |
| ***Achillea fragrantissima* Sch.Bip.** | Herb | 1Q: known to contain estragole in unspecified quantities | The hydrodistilled oil and the solvent extract contain santolina alcohol, artemisia alcohol, artemisia ketone, cis-thujone and trans-thujone as major constituents | |
| ***Achillea millefolium* L.** | 1H herb, flowers<br>1G: herb, flower | 1H: Fresh plant oil: α-thujone 0.28%; β-thujone 1.60%; camphor 2.93%; eucalyptol 2.24%. Dried plant oil: α-thujone 0.40%; β-thujone 3.21%; camphor 4.43%; eucalyptol 4.54%. Flower oil: α-thujone 1.02%; β-thujone 0.59%; camphor (check)%; eucalyptol 3.70-9.6%. Leaf oil: α-Thujone 0.50%; β-thujone 0.25%; camphor 16.80%; eucalyptol 6.09% (CoE 2000) | Contains thujones and camphor in various amounts depending on the part of the plant from which the essential oil is made of; | Natural Sources of Flavourings, Rep No.1, CoE (2000) |
| ***Acokanthera spp.*** | Entire plant | Genus in which some species are known to contain cardiotonic glucosides, e.g. ouabain... | | |
| ***Acokanthera ouabaio* Cathelineau ex Lewin** | 1B: wood, seeds | cardiotonic glycosides: g-strophanthine: ouabain... | used as intraveinous arrow poisoning | |
| ***Acokanthera schimperi* Benth. & Hook.f.** | 1B: fruit, wood | cardiotonic glycosides: g-strophanthine: ouabain... | used as intraveinous arrow poisoning | |
| ***Aconitum spp.*** | 1A, 1C, 1D, 1G: entire plant | Genus in which some species may contain toxic diterpenoid alkaloids: e.g. aconitine,... | | Frohne D., Pfänder H.J. et Anton R. « Plantes à risques », Ed. Tec et Doc-Lavoisier (2009), ISBN :978-2-7430-0907-1 |
| ***Aconitum anthora* L.** | 1B: flowers, herbaceous plant, roots | | | |
| ***Aconitum chasmanthum* Stapf.** | 1B: roots | | | |
| ***Aconitum ferox* Wall.** | 1B: roots | | | |
| ***Aconitum heterophyllum* Wall.** | 1B: roots | | | |

Aethusa cynapium - Recherche Google - Mozilla Firefox

Fichier Édition Affichage Historique Marque-pages Outils ?

http://www.google.fr/#hl=fr&source=hp&q=Aethusa+cynapium&btnG=Recherche+Google&meta=&aq=f&oq=Aethusa+cynapi

Les plus visités | Admin Fondation S&CA | Admin site inra | Intranet d'AgroParisT... | Mappy - plans, itinérai... | Pierre Gagnaire | Site Fondation S&C A | Pages Jaunes | Site H THIS | Herve This

Aethusa cynapium - Recherche Google

Web Images Vidéos Maps Actualités Livres Gmail plus ▾ — Historique Web | Paramètres de recherche | Connexion

Google — Aethusa cynapium — Rechercher — Recherche avancée

Rechercher dans : Web / Pages francophones / Pages : France

Web — Afficher les options... — Résultats **1** à **10** sur un total d'environ **44 600** pour **Aethusa cynapium** (**0,32** secondes)

Homéopathie » **Aethusa cynapium**
C'est la petite ciguë (**aethusa cynapium**) connue également sous le nom de "persil des chiens" ou "faux persil" qui est à l'origine de ce remède homéopathique **...**
homeopathie.officine.free.fr/.../**aethusa-cynapium**/ - En cache - Pages similaires

Petite ciguë - Wikipédia
La petite ciguë, ou persil des chiens, **Aethusa cynapium**, est une plante herbacée annuelle de **...** Référence Belles fleurs de France : **Aethusa cynapium** (fr) **...**
fr.wikipedia.org/wiki/Petite_ciguë - En cache - Pages similaires

**AETHUSA cynapium** - Curieux de Pharmacie ...
7 déc. 2006 **...** Médicament d'action limitée utilisé pour traiter :- La gastro-entérite aiguë du bébé avec intolérance au lait < pendant les poussé .
www.curieuxdepharmacie.com/article-4784847.html - Pages similaires

Résultats d'images pour **Aethusa cynapium** - Signaler des images

25 remèdes satellites en Homéopathie Dr Léon Renard - Dr Robert Séror
Aller à **Aethusa cynapium**: **Aethusa** présente de la faiblesse, il est incapable de penser ou de fixer son attention, on l'emploiera chez les enfants et **...**
www.homeoint.org/seror/.../renard.htm - En cache - Pages similaires

Utilisations familiales de aconit, **aethusa**, apis, arnica **...**
Les 2 premiers, Aconit et Aethusa, sont accessibles librement par tous. **Aethusa**

**maillot anaïs**
DES NOUVELLES?
Cher Hervé,
Je reviens vers vous pour savoir

http://www.inra.fr/fondation_science_culture_alimentaire_admin

Mes documents

16:04
mardi
08/12/2009

Homéopathie » Aethusa cynapium - Mozilla Firefox

Fichier Édition Affichage Historique Marque-pages Outils ?

http://homeopathie.officine.free.fr/index.php/aethusa-cynapium/

Les plus visités | Admin Fondation S&CA | Admin site inra | Intranet d'AgroParisT... | Mappy - plans, itinérai... | Pierre Gagnaire | Site Fondation S&C A | Pages Jaunes | Site H THIS | Herve This

Homéopathie » Aethusa cynapium

# Homéopathie

l'officine de toute la famille

Google™

Rechercher

Web homeopathie.officine.free.fr

## Aethusa cynapium

C'est la petite ciguë (aethusa cynapium) connue également sous le nom de "persil des chiens" ou "faux persil" qui est à l'origine de ce remède homéopathique. C'est une plante annuelle des régions tempérées de la famille des Apiacées. Elle contient des alcaloïdes toxiques qui la rendent vénéneuse mais pas mortelle.

En homéopathie aethusa cynapium est le remède contre l'intolérence au lait des enfants accompagnée de fortes diarrhées. Ces enfants sont affaiblis après ces crises. aethusa cynapium convient également contre des inflammations de l'intestin chez des adultes de nature anxieuse et agitée.

Autres domaines d'action liés :
Troubles gastro-intestinaux

Manger sain à l'école | Réduire Trouble Urinaire

Réduire Trouble Urinaire
Une solution nouvelle pour réduire les fuites urinaires féminines !
Annonces Google

Pages

- Abies nigra
- Abrotanum
- Aconitum napellus
- Aesculus hippocastanum
- Aethusa cynapium
- Agaricus muscarius
- Agraphis nutans
- Allium cepa
- Alumina
- Ambra grisea
- Ammonium carbonicum
- Anacardium orientale
- Anthracinum
- Antimonium crudum
- Antimonium tartaricum
- Apis mellifica

Terminé

Agastache : une vivace spectaculaire et sans souci - Mozilla Firefox

Fichier Édition Affichage Historique Marque-pages Outils ?

http://www.gerbeaud.com/jardin/fiches/agastache.php3

Les plus visités | Admin Fondation S&CA | Admin site inra | Intranet d'AgroParisT... | Mappy - plans, itinérai... | Pierre Gagnaire | Site Fondation S&C A | Pages Jaunes | Site H THIS | Herve This

Agastache : une vivace spectaculair...

PREPAREZ UNE GRANDE VARIETE DE BOISSONS D'UN SIMPLE CLIC.
TASSIMO.FR
ACHETER MAINTENANT
TASSIMO TOGETHER IS BETTER.
BOSCH


gerbeaud.com

Inscrivez-vous à la newsletter (e-mail) ok
Voir la dernière newsletter

A LA UNE | FICHES PRATIQUES | TRAVAUX DU MOIS | QUESTIONS JARDIN | SITES JARDIN | LIVRES DE JARDINAGE | SORTIES EVENEMENTS | Rechercher

Fiches pratiques > L'agastache

# L'agastache

**Certaines plantes sont curieusement peu connues des jardiniers. Tel est le cas de l'agastache, une vivace pourtant facile à vivre, des plus décoratives, dont le parfum prononcé attirera tout un petit monde volant dans votre jardin. A découvrir sans tarder...**

Voter | Réagir | Envoyer | Imprimer

## Une vivace peu connue

Les agastaches sont des vivaces herbacées de la famille des Lamiacées. Il en existe environ 30 espèces, cultivées comme plantes ornementales, mais également aromatiques et condimentaires en Asie et en Amérique du Nord.

Elles forment des buissons de 30cm à 4m de haut selon les espèces, au feuillage vert à vert-gris, les feuilles ovales étant portées en paires opposées.

## Une remarquable floraison

A lire également...

- Chrysanthèmes : les rois de l'automne
- Composer un beau massif d'été
- Erigeron et phlox mousse : 2 couvre sols remarquables
- Fleurir un coin à l'ombre
- L'agastache
- La lavatère
- La potentille
- La rentrée des asters

Terminé

Agastache : une vivace spectaculaire et sans souci - Mozilla Firefox

Fichier Édition Affichage Historique Marque-pages Outils ?

http://www.gerbeaud.com/jardin/fiches/agastache.php3

Les plus visités | Admin Fondation S&CA | Admin site inra | Intranet d'AgroParisT... | Mappy - plans, itinérai... | Pierre Gagnaire | Site Fondation S&C A | Pages Jaunes | Site H THIS | Herve This

Agastache : une vivace spectaculair...

objectif est de conserver des variétés pures.

Feuillage d'agastache en godet

Vous pouvez faire vos propres semis à chaud début mars; le bouturage de tiges semi-ligneuses en août est assez simple à réussir.

**Maladies et ravageurs**

L'agastache est peu sensible aux maladies. Juste un peu d'oïdium (blanc) possible sur le feuillage si l'été est sec. Pas de ravageur, mais prenez garde aux limaces et escargots.

## Une aromatique à découvrir

L'agastache, parfois dénommée "thé mexicain", possède un parfum très marqué. Froissé, son feuillage exhale une senteur assez forte proche de la menthe; les fleurs sont à la croisée des chemins entre anis, menthe et réglisse.

C'est la raison pour laquelle elle attire, à l'instar de la monarde, une multitude d'insectes volants.

Outre les thés et autres tisanes, on pourra également employer les feuilles d'agastache pour parfumer crudités, salades, sauces pour les poissons ou même gâteaux.

Voter | Réagir | Envoyer | Imprimer


MAIGRIR vite de 10-30kg?
100% de réussite donc 100% GARANTI SANS régime et donc SANS reprendre!

Culture Indoor 20%* à Vie
55 magasins N°1 en France -15% immediat pour noel *

Annonces Google


## Participez !

Posez des questions, donnez des réponses sur **les plantes de massif**

16 question(s)

- **Chrysantheme** - 0 réponse(s)
- **PIVOINE ARBUSTIVE QUI DEPERIT** - 3 réponse(s)
- **graminees** - 0 réponse(s)

Poser une question sur le même sujet

>> Voir l'ensemble des échanges

1. La taille de la vigne
2. Le cognassier du Japon
3. Du carton au pied des arbres
4. Des bulbes originaux pour un printemps fleuri
5. Faire refleurir une orchidée
6. Planter une haie
7. Idées jardin pour le printemps
8. Taille des arbres fruitiers: les bases
9. Arbustes : quand les tailler ?
10. Le bouturage des rosiers

**VOS AVIS, VOTRE EXPÉRIENCE**

**hg (gaubretiere) :** Quelle variété choisir,pour l'utiliser en cuisine? aux parfuns de réglise,menthe et anis. Votre avis sur l'agastache sauvage ?

- Lire les autres commentaires
- Vous aussi, partagez votre expérience !


Un sujet, un livre

**Massifs de fleurs**

**Ulrike Leyhe**

VIGOT

Terminé

Pyrèthre d'Afrique - Wikipédia - Mozilla Firefox

Fichier Édition Affichage Historique Marque-pages Outils ?

http://fr.wikipedia.org/wiki/Pyrèthre_d'Afrique

Les plus visités | Admin Fondation S&CA | Admin site inra | Intranet d'AgroParisT... | Mappy - plans, itinérai... | Pierre Gagnaire | Site Fondation S&C A | Pages Jaunes | Site H THIS | Herve This

Pyrèthre d'Afrique - Wikipédia

- Créer un livre
- Télécharger comme PDF
- Version imprimable

Boîte à outils

- Pages liées
- Suivi des pages liées
- Importer un fichier
- Pages spéciales
- Adresse de cette version
- Citer cette page

## Utilisation [modifier]

Le rhizome du pyrèthre d'Afrique est utilisé en gargarisme pour soulager les rages de dent et les maux de gorge. On le récolte à l'automne et on le fait sécher. Son odeur rappelle la racine de réglisse. En bouche, elle fait ressentir qu'elle contient des huiles essentielles par une sensation de picotement sur la langue et a la particularité de faire saliver, d'où son autre nom de "Salivaire".

Sainte Hildegarde dit du pyrèthre d'Afrique: "La camomille pyrèthre réduit les toxines qui vicient le sang, accroît le sang pur et rend l'esprit clair. Elle redonne de nouvelles forces à quiconque est affaibli voire défaillant, et ne laisse rien quitter l'organisme qui n'ait été préalablement digéré, mais lui assure au contraire une bonne digestion. La "salivaire" ou "oeil de bouc" est un remède universel pour les biens portants comme pour les malades, car elle préserve la santé et chasse la maladie". Le Dr Wighard Strehlow préconise d'en ajouter de petites quantité à l'alimentation. Deux à trois pincées à mêlées à la nourriture pendant ou après la cuisson suffisent.[1] Le pyrèthre aurait donc, selon Hildegarde, des vertus dépuratives, digestives et psychotoniques.

## Notes et références [modifier]

1. ↑ Wighard Strehlow, Adieu tristesse ou comment échapper à la déprime, Ed Résiac

## Voir aussi [modifier]

### Articles connexes [modifier]

### Bibliographie [modifier]

- Wighard Strehlow, Adieu tristesse ou comment échapper à la déprime, Ed Résiac.

### Liens externes [modifier]

- GRIN 103836

| *Anacyclus pyrethrum* | |
|---|---|
| **Classification classique** | |
| Règne | *Plantae* |
| Division | *Magnoliophyta* |
| Classe | *Magnoliopsida* |
| Ordre | *Asterales* |
| Famille | *Asteraceae* |
| Genre | *Anacyclus* |
| **Nom binominal** | |
| ***Anacyclus pyrethrum*** (L.) Link, 1822 | |
| **Classification phylogénétique** | |
| Ordre | *Asterales* |
| Famille | *Asteraceae* |

Parcourez la biologie sur Wikipédia :

Terminé

Yopo-Anadenanthera Colubrina | Herbes Psychoactives | Psychédéliques - Mozilla Firefox

Fichier Édition Affichage Historique Marque-pages Outils ?

http://french.shayanashop.com/Psychédéliques/Herbes_Psychoactives/pd-437-1027-pm26/Yopo-Anadenanthera_colubrina.aspx

Les plus visités | Admin Fondation S&CA | Admin site inra | Intranet d'AgroParisT... | Mappy - plans, itinérai... | Pierre Gagnaire | Site Fondation S&C A | Pages Jaunes | Site H THIS | Herve This

Yopo-Anadenanthera Colubrina | He...

Shayana Shop

Recherche OK

CONTACT | LINKS | FAQ | COMMENT COMMANDER | S'ENREGISTRER | PANIER

Home - Psychédéliques - Herbes Psychoactives - Yopo - Anadenanthera colubrina

Email
Mot de Passe
Mémoriser
Enregistrez-vous ici

Produits
- Aphrodisiaques
- Boutique
- Champignons Magiques
- Coffrets
- Energie & perdre du poids
- Graines de Cannabis
- Headshop
- Librairie

## Yopo - Anadenanthera Colubrina - Herbes Psychoactives

Les haricots noirs (Black Beans) de ces arbres sont grillés, écrasés et mélangés avec des cendres ou des coquillages calcinés pour préparer une poudre à priser psychédélique appelée Yopo par les indiens dans le bassin de l'Orinoco en Colombie, au Vénézuela et probablement dans le sud de l'Amazonie brésilienne. Le **Yopo** est envoyé dans les narines à travers un tube de bambou ou sniffé dans des tubes faits d'os d'oiseaux. Ces arbres poussent dans les régions de plaines. Son écorce, ses feuilles et ses graines contiennent du DMT, du 5-MeO-DMT et d'autres composants.

**Effets**

Sniffé, une expérience courte mais intense de DMT s'ouvrira à vous. Fumé, l'expérience est similaire à fumer du DMT pur. Le D.M.T. est un hallucinogène [illegible] qui ne dure que quelques centaines de secondes au moment le plus intense du flash.

Psychédéliques - Herbes Psychoactives

2 gram - Prix: € 12.50

10 gram - Prix: € 59.00

**Mail Delivery System**
Undelivered Mail Returned to Sender
This is the mail system at host smtp.agroparistech.fr.
I'm sorry to have to inform you that your message could

http://french.shayanashop.com/

AgroParisTech — INSTITUT DES SCIENCES ET INDUSTRIES DU VIVANT ET DE L'ENVIRONNEMENT — PARIS INSTITUTE OF TECHNOLOGY FOR LIFE, FOOD AND ENVIRONMENTAL SCIENCES

INRA

# Ne serait-il pas temps que Hermès conseille Bacchus?

# Vive la connaissance!

# Voltaire,

## (Pensées détachées de M. l'abbé de Saint-Pierre

N'est-il pas honteux que les fanatiques aient du zèle et que les sages n'en aient pas.

Il faut être prudent mais non pas timide.