Filipendula ulmaria (L.) Maxim., 1879 (Reine-des-prés (Reine des prés))

Identifiants : 14136/filulm

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

Dernière modification le 06/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rosaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Rosales ;***
    - ***Famille : Rosaceae ;***
    - ***Genre : Filipendula ;***
- ***Synonymes : Spiraea ulmaria L. , Spiraea filipendula Linn ;***
- ***Synonymes français : ulmaire, filipendule ulmaire, spirée ulmaire, belle des prés, barbe des chênes, fleur des abeilles, herbe aux abeilles, ormière, grande potentille, vignette, barbe-de-chèvre, herbe à la reine ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : meadowsweet, queen-of-the-meadow , xuan guo wen zi cao (cn transcrit), älggräs (sv), echtes Mädesüß (de) ;***

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

  Fruit (aromatisants (desserts[1], boissons[1])), fleur[1] (dont bourgeon ; aromatisants (desserts[1], boissons[1])), feuille (très jeunes : fraîches (crues[1µ/cuitesµ1] et/ou aromatisantes[1]) ou séchées (tisanes[1])) et racine (aromatisantes (cuites[1])) comestibles.

  Détails :

  Les racines sont consommées comme aliment de base[{{{0(+x)}].

  Les fleurs et les feuilles sont utilisées pour aromatiser[{{{0(+x)}] boissons[27(+x)] (bières, vins[{{{0(+x)}]) et desserts[{{{27(+x)}] (fruits confits).

  Les fleurs sont également transformées en sirop ; celui-ci peut être utilisé pour les boissons, salades de fruits ou comme garniture pour crème glacée.

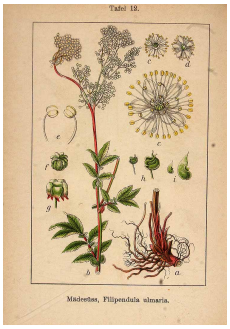
  Les jeunes[{{{0(+x)}] feuilles, les fleurs[{{{0(+x)µ{{{27(+x)}] et les racines sont[{{{0(+x)}] utilisées[27(+x)] brassées[0(+x)] pour réaliser un[{{{{dp*)}] succédané[27(+x)] de thé[{{{0(+x),{{{27(+x)}].

  Les racines sont consommées comme aliment de base. Les fleurs et les feuilles sont utilisées pour parfumer les bières, les vins et les compotes. Les fleurs sont également transformées en sirop. Il peut être utilisé pour les boissons, la salade de fruits ou la garniture pour la crème glacée. Les jeunes feuilles, fleurs et racines sont brassées en thé. Attention: il ne doit pas être utilisé par les personnes sensibles à l'aspirine

ATTENTION : ne doit pas être utilisé par des personnes sensibles à l'aspirine. Cela se rapporte-il à une ou plusieurs partie(s) ou à la totalité de la plante ? (qp*)ATTENTION$^{0(+x)}$: ne doit pas être utilisé par des personnes sensibles à l'aspirine$^{\{\{\{0(+x)}$. Cela se rapporte-il à une ou plusieurs partie(s) ou à la totalité de la plante ? (qp*)

- ***Note médicinale : ******

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



Par Krause E.H.L., Sturm J., Lutz K.G., (Flora von Deutschland in Abbildungen nach der Natur, Zweite auflage, vol. 8: t. 12, 1904), via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    Une plante tempérée. Il est résistant au gel. Il se développera en Russie arctique. Il fait mieux dans les endroits humides. Il convient aux zones de rusticité 3-9$^{\{\{\{0(+x)}$ (traduction automatique).

    Original : A temperate plant. It is frost hardy. It will grow in Arctic Russia. It does best in moist places. It suits hardiness zones 3-9$^{\{\{\{0(+x)}$.

  - ***Localisation :***

    Africa, Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Canada, Caucasus, Central Asia, China, Estonia, Europe, Iceland,Kazakhstan, Lithuania, Mongolia, North Africa, North America, Norway, Russia, Scandinavia, Siberia, Slovenia, Switzerland, Tasmania, Turkey, USA$^{\{\{\{0(+x)}$ (traduction automatique).

    Original : Africa, Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Canada, Caucasus, Central Asia, China, Estonia, Europe, Iceland,Kazakhstan, Lithuania, Mongolia, North Africa, North America, Norway, Russia, Scandinavia, Siberia, Slovenia, Switzerland, Tasmania, Turkey, USA$^{\{\{\{0(+x)}$.

  - ***Notes :***

    Il existe environ 10 espèces de Filipendula. C'est à partir de cette plante que l'aspirine a été isolée pour la première fois$^{\{\{\{0(+x)}$ (traduction automatique).

    Original : There are about 10 Filipendula species. It was from this plant that aspirin was first isolated$^{\{\{\{0(+x)}$.

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

  - ***Jardin! L'Encyclopédie :*** https://nature.jardin.free.fr/arbuste/fbg_leycesteria_formosa.html ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Leycesteria_formosa (en français) ***;***
    - https://de.wikipedia.org/wiki/Sch%C3%B6ne_Leycesterie (source en allemand) ***;***

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27800269 ***;***

- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=17105 ***;***

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 168 et 169, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 138, par Louis Bubenicek) ;

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

Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 475 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 170 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 440 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 214 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 605 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 71 (As Spiraea ulmaria) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 198 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 631 (As Spiraea filipendula) ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 102 ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 228 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 123 ; Michael, P., 2007, Edible Wild Plants and Herbs. Grub Street. London. p 149 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, Wild Flowers of the World. Ebury press. Plate 9 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, Water Gardening. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 119 ; Trudy Imp. S.-Peterburgsk. Bot. Sada 6:251. 1879 ; Whitney, C. W., et al, 2012, A Survey of Wild Collection and Cultivation of Indigenous Species in Iceland. Human Ecology 40:781-787