Galium odoratum (L.) Scop., 1771
(Gaillet odorant)

Identifiants : 14419/galodo

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

Dernière modification le 29/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Gentianales ;***
    - ***Famille : Rubiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Rubiales ;***
    - ***Famille : Rubiaceae ;***
    - ***Genre : Galium ;***
- ***Synonymes : Asperula odorata L. 1753 ;***
- ***Synonymes français : aspérule odorante, petit muguet, reine des bois, belle étoile, thé suisse, muguet des dames, hépatique étoilée, muguet vert ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sweet woodruff, waldmeister, woodruff , Waldmeister (de), myskmadra (sv) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -25°C ;***

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

  Fleurs et feuilles se consomment en infusion, en salade, hachées dans du fromage frais. Elles peuvent également parfumer le vin blanc, la bière, les eaux de vie, mais aussi les gâteaux, pâtisseries...

  Détails :

  Feuille (jeunes et/ou tendres[(dp*)] (dont pousses) ; séchées un ou deux jours) et fleur[1] moyennement comestibles (utilisées comme aromate).

  Les fleurs séchées sont utilisées pour l'aromatisation ; elles sont utilisés dans les boissons et comme substitut du thé[{{{0(+x)}}]. La plante entière a été utilisée comme aromatisant de bières et liqueurs[{{{27(+)}}].(1*)

  Les fleurs séchées sont utilisées pour aromatiser. Ils sont utilisés dans les boissons. Les feuilles séchées sont utilisées comme substitut du thé. Les feuilles peuvent être utilisées comme arôme dans les plats de pommes cuits et autres plats

(1*)ATTENTION : les feuilles et fleurs sont également toxiques : présence de coumarine (une dicoumarol ? (qp*)), une substance qui, lorsque la plante sèche, produit l'agréable odeur caractéristique de l'aspérule odorante (dite proche du foin frais et/ou de la vanille) ; à fortes doses, cette toxine peut causer des dégâts irréversibles au foie mais également des maux de tête, nausées, vertiges et états de somnolence ; on considère celle-ci inoffensive (non nocive) en dessous de 3g de plante par litre : :
ATTENTION : en se dégradant/moisissant, la plante produit/libère une quantité non négligeable de cette antivitamine K qui peut provoquer de graves hémorragies.(1*)ATTENTION : les feuilles et fleurs sont également toxiques : présence de coumarine (une dicoumarol ? (qp*)), une substance qui, lorsque la plante sèche, produit l'agréable odeur caractéristique de l'aspérule odorante (dite proche du foin frais et/ou de la vanille) ; à fortes doses, cette toxine peut causer des dégâts irréversibles au foie mais également des maux de tête, nausées, vertiges et états de somnolence ; on considère celle-ci inoffensive (non nocive) en dessous de 3g de plante par litre{{{~~1 : :
ATTENTION : en se dégradant/moisissant, la plante produit/libère une quantité non négligeable de cette antivitamine K qui peut provoquer de graves hémorragies.

- ***Note médicinale : ****
- ***Usages médicinaux : C'est un bon anti-mites s'utilisant comme la lavande. ;***
- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***

Par Thomé O.W. (Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 4: t. 553, 1885), via plantillustrations.org

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. En Chine, il pousse dans les forêts de montagne entre 1 500 et 2 800 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 3-9. Dans les jardins botaniques de Hobart{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a temperate plant. In China it grows in mountain forests between 1,500-2,800 m above sea level. It suits hardiness zones 3-9. In Hobart Botanical gardens{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Africa, Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Canada, Caucasus, China, Czech Republic, Europe, Germany, Hungary, Iran, Ireland, Japan, Korea, North Africa, North America, Norway, Russia, Scandinavia, Siberia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Tasmania, Turkey, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Africa, Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Canada, Caucasus, China, Czech Republic, Europe, Germany, Hungary, Iran, Ireland, Japan, Korea, North Africa, North America, Norway, Russia, Scandinavia, Siberia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Tasmania, Turkey, USA{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

    Il existe environ 300 espèces de Galium. Il existe 60 espèces en Amérique tropicale{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : There are about 300 Galium species. There are 60 species in tropical America{{{0(+x)}.

- ***Arôme et/ou texture : goût sucré incomparable (aspérule, dit proche de la vanille)1 ;***
- ***Liens, sources et/ou références :***

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

  dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-87028 ***;***
- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=103279 ***;***

  dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 12, 13, 233 et 234, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 39, par Louis Bubenicek) ;

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

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 45 (As Asperula odorata) ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 484 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 109 (As Asperula odorata) ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 173 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 456 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 355 (As Asperula odorata) ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 219 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 624 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 212 ; Fl. carniol. ed. 2, 1:105. 1771 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 82 (As Asperula odorata) ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 34 (As Asperula odorata), 108 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 434, 1883 (As Asperula odorata) ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 137 ; Michael, P., 2007, Edible Wild Plants and Herbs. Grub Street. London. p 248 ; 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