

Gentiana lutea L., 1753 (Gentiane jaune)

Identifiants : 14749/genlut

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Gentianales ;
- Famille : Gelsemiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Gentianales ;
- Famille : Loganiaceae ;
- Genre : Gentiana ;

- Synonymes français : grande gentiane, quinquina indigène, gentiane officinale, jansonna ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bitterwort, gentian, yellow gentian, great yellow gentian , gelber Enzian (de), genciana (pt,br), gullgentiana (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -30°C ;



- Note comestibilité : *

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

Racine (racines^{0(+x),27(+x)} [assaisonnement {aromatisant^{0(+x),27(+x)}} et/ou base^{(((dp*))} boissons^{0(+x)μ/breuvagesμ(dp*)} alcoolisé(e)s^{0(+x)} {liqueurs^{27(+x)}}}) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Les racines sont utilisées pour faire une liqueur amère^{(((0(+x)))} ; elles sont utilisées comme arôme/aromate dans les boissons alcoolisées^{(((0(+x))),{{{~27(+x)}}}} (liqueurs^{27(+x)}) ; elles sont également utilisées pour aromatiser le porc, la volaille et les plats de riz (attention : l'alcool est une cause de cancer)^{(((0(+x)))}.

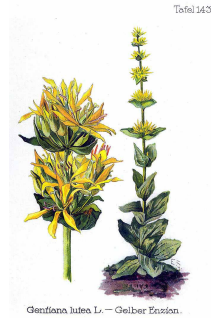
Les racines sont utilisées pour faire de la liqueur amère. Ils sont utilisés comme arôme aromatique dans les boissons alcoolisées. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Il est également utilisé pour parfumer les plats de porc, de volaille et de riz



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : *****

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



Par Oltmanns F. (Pflanzenleben des Schwarzwaldes, t. 143, 1927) [E.S.], via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Environ 6 000 tonnes de racines fraîches sont récoltées en Europe chaque année^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : About 6,000 tons of fresh root are harvested in Europe each year^{{{0(+x)}}.}

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse naturellement dans les régions montagneuses ensoleillées mais pas trop chaudes. Il a besoin de conditions humides et d'un sol profond et riche en humus. Il peut tolérer le gel^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It grows naturally in mountain locations that are sunny but not too hot. It needs moist conditions and a deep, humus-rich soil. It can tolerate frost^{{{0(+x)}}.}

- **Localisation :**

Albania, Alps, Australia, Austria, Bulgaria, Czech Republic, Europe, France, Germany, Hungary, Italy, Macedonia, Mediterranean, Portugal, Romania, Slovenia, Spain, Switzerland, Tasmania, Turkey^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Albania, Alps, Australia, Austria, Bulgaria, Czech Republic, Europe, France, Germany, Hungary, Italy, Macedonia, Mediterranean, Portugal, Romania, Slovenia, Spain, Switzerland, Tasmania, Turkey^{{{0(+x)}}.}

- **Notes :**

Il existe environ 400 espèces de Gentiana. Il est utilisé en phytothérapie^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 400 Gentiana species. It is used in herbal medicine^{{{0(+x)}}.}

- **Nombre de graines au gramme : 900 ;**

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2820867 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=17392> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 146, par Louis Bubenicek) ;

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

Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 367 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 223 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 378 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 117 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 327 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 109 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 229 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant*. DK. p 180 ; 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.* 1:227. 1753