

Glycyrrhiza echinata L., 1753

Identifiants : 15025/glyech

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Glycyrrhiza ;

- **Synonymes :** *Glycyrrhiza frearitis* (Boiss.) G. Beck, *Glycyrrhiza inermis* Boros, *Glycyrrhiza macedonia* Boiss. & Orph ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** wild liquorice, Chinese licorice , Ededgyoker, Idesgyoker, Pitirak meyan ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 7-10 ;



- **Note comestibilité :** ****

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

Racine - crue ou cuite ; très fibreuse, elle est souvent bouillie pour en extraire les sucres ; c'est une source de réglisse russe et allemande⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾⁾ ; elle est utilisée comme confiserie, édulcorant et médicinal ; une délicieuse saveur sucrée ; la racine séchée est souvent utilisée comme masticatoire ; elle est particulièrement utile pour la dentition des enfants et comme nettoyant pour les dents ; la racine contient de la glycyrrhizine, une substance 50 fois plus sucrée que le sucre ; un thé fait à partir des racines est un excellent désaltérant^{(((5(K)))}. Les racines sont une source de réglisse. Ils sont utilisés comme épice. Le jus est pressé et bu



néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** ***

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



Par Zorn, J., Oskamp, D.L., *Afbeeldingen der artseny-gewassen (1796-1800) Afb. Arts.-Gew. vol. 3 (1796) t. 263, via plantillustrations*

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les endroits marécageux près des ruisseaux et des rivières^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It grows in marshy places by streams and rivers^{{{(0+X)}}.}

- **Localisation :**

Asia, Australia, Bulgaria, Caucasus, China, Europe, Germany, Greece, Hungary, Indochina, Iran, Israel, Italy, Japan, Jordan, Laos, Lebanon, Mediterranean, Palestine, Romania, Russia, SE Asia, Syria, Turkey, Yugoslavia^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Australia, Bulgaria, Caucasus, China, Europe, Germany, Greece, Hungary, Indochina, Iran, Israel, Italy, Japan, Jordan, Laos, Lebanon, Mediterranean, Palestine, Romania, Russia, SE Asia, Syria, Turkey, Yugoslavia^{{{(0+X)}}.}

- **Notes :**

Il existe environ 18 espèces de Glycyrrhiza^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 18 Glycyrrhiza species^{{{(0+X)}}.}

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

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

dont classification :

- ~~"The Plant List" (en anglais) de FOOD PLANTS INTERNATIONAL 8836 ;~~

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 87 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 1104 ; Denes, A., et al, 2012, Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81 (4): 381-396 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TÃ¼rkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 105 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 331 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 112 ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 231 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 169 ; Sp. pl. 2:741. 1753