

Heracleum persicum Desf. ex Fisch., 1832 (Berce de Perse)

Identifiants : 15879/hecper

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;
- Genre : Heracleum ;

• **Synonymes :** *Heracleum glabrescens* Boiss. & Hohen, dont homonymes : *Heracleum persicum* Desf. 1832, *Heracleum persicum* Desf. ex Fisch., C.A.Mey. & Avé-Lall. 1841 ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** golpar, sov , Golpar, Sov, Soy ;



• **Note comestibilité :** ***

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

Feuille (pétioles et pousses^{{{(0(+x))}}} [nourriture/aliment {cuites^{{{(dp*)}}} : bouillies^{0(+x)}}] et assaisonnement^{{{(dp*)}}} {aromate^{~--0(+x)}}]) et fruit (graines^{0(+x),27(+x)}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} {pickles^{0(+x),27(+x)}}] et/ou assaisonnement^{{{(dp*)}}} comestibles^{0(+x)}}.

Détails :

Les pétioles et les tiges charnues sont bouillies et mangés^{{{(0(+x))}}} (comme légume, ex. : potherbe^{{{(dp*)}}}) ; ils sont également utilisés pour aromatiser le fromage.

Les graines sont broyées en poudre saupoudrée sur les pommes de terre, fèves cuites ou graines de pastèque grillées ; les graines entières sont ajoutées aux soupes et aux ragoûts et à certains types de pickles^{{{(0(+x))}}}, ou utilisées localement comme pickles^{{{(27(+x))}}}.

Les tiges des feuilles et les pousses charnues sont bouillies et mangées. Ils sont également utilisés pour aromatiser le fromage. Les graines sont broyées en poudre et saupoudrées sur des pommes de terre, des fèves cuites ou des graines de pastèque rôties. Des graines entières sont ajoutées aux soupes et ragoûts et à certains types de cornichons



ATTENTION : bien qu'aucune mention spécifique n'ait été vu pour cette espèce, de nombreux membres de ce genre contiennent des furanocoumarines ; celles-ci ont des propriétés cancérigène, mutagène et phototoxique ; le contact cutané avec la sève de certains membres de ce genre est dit provoquer une photo-sensibilité et/ou une dermatite chez certaines personnes. **ATTENTION :** bien qu'aucune mention spécifique n'ait été vu pour cette espèce, de nombreux membres de ce

genre contiennent des furanocoumarines ; celles-ci ont des propriétés cancérogène, mutagène et phototoxique ; le contact cutané avec la sève de certains membres de ce genre est dit provoquer une photo-sensibilité et/ou une dermatite chez certaines personnes⁵⁽⁺⁾.

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



De gauche à droite :

Par Krister Brandser (travail personnel, domaine public), via wikimedia

Par Krister Brandser (travail personnel, domaine public), via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée⁵⁽⁺⁾ (traduction automatique).

Original : It is a cultivated food plant⁵⁽⁺⁾.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée⁵⁽⁺⁾ (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant⁵⁽⁺⁾.

- **Localisation :**

Asia, Europe, Iran, Turkey⁵⁽⁺⁾ (traduction automatique).

Original : Asia, Europe, Iran, Turkey⁵⁽⁺⁾.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-76297> ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2846111 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=311994> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 154, par Louis Bubenicek) ;

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

Coruh, et al., 2007, Antioxidant properties of *Prangos ferulacea* (L.) Lindl., *Chaerophyllum macropodum* Boiss. and *Heracleum persicum* Desf. from Apiaceae family used as food in Eastern Anatolia and their inhibitory effects on glutathione-S-transferase. *Food Chemistry* 100: 1237-1242 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, 19 ; *Tabl. Ecole bot. ed.* 3:452. 1832

