

Ammi majus L., 1753 (Ammi élevé)

Identifiants : 2134/ammmaj

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 : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

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

- Synonymes : *Apium ammi* Crantz ;

- Synonymes français : *ammi commun*, *ammi officinal*, *ammi inodore* ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *bishop's weed*, *Queen Anne's lace*, *à bit bord (cat)* ;



- Note comestibilité : *

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

Graines - épice, tiges^{{{(0(+x))}}}. Les graines sont utilisées comme épice ou aromatisant.

Les jeunes tiges sont consommées bouillies, frites ou crues en salade^{{{(0(+x))}}}.

Les graines sont utilisées comme épice ou comme arôme. Ils sont utilisés avec de la viande et ont un goût de thym. Les jeunes tiges sont consommées bouillies, frites ou crues en salade

Partie testée : graine - épice^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Seed - spice^{{{(0(+x))}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



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

- Note médicinale : ***

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



Par Kops et al. J. (*Flora Batava*, vol. 16: t. 1273 ; 1881), via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il convient aux zones de rusticité 6-10. C'est une plante rustique qui pousse au soleil^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a temperate plant. It suits hardiness zones 6-10. It is a hardy plant and grows in the sun^{{{(0(+x))}}.

- **Localisation :**

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Bahamas, Brésil, Caucase, Chili, Chine, Cuba, Chypre, République dominicaine, Europe *, Grèce, Haïti, Inde, Italie, Jordanie, Méditerranée, Maroc, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord , Pakistan, Arabie Saoudite, Slovénie, Amérique du Sud, Tasmanie, Turquie, Uruguay, USA, Antilles^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Bahamas, Brazil, Caucasus, Chile, China, Cuba, Cyprus, Dominican Republic, Europe*, Greece, Haiti, India, Italy, Jordan, Mediterranean, Morocco, New Zealand, North Africa, North America, Pakistan, Saudi Arabia, Slovenia, South America, Tasmania, Turkey, Uruguay, USA, West Indies^{{{(0(+x))}}.

- **Notes :**

Il existe 10 espèces Ammi^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : There are 10 Ammi species^{{{(0(+x))}}.

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-4123-synthese> ;

- **Wikipedia :**
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Ammi_%C3%A9lev%C3%A9_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ammi_%C3%A9lev%C3%A9_(en_fran%C3%A7ais)) ;

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

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2633874 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 23 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 118 ; Della, A., et al, 2006, An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus. J. Ethnobiol. Ethnomed. 2:34 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 14 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute <https://botany.si.edu> ; Sp. pl.

