

***Ononis spinosa* L. , 1753**

(Bugrane épineuse)

Identifiants : 22195/onospi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- **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 : Ononis ;**

- **Synonymes : *Ononis repens* L. subsp. *spinosa* Greuter, *Ononis vulgaris* Rouy ;**

- **Synonymes français : arrête-boeuf, bugrane, herbe aux ânes ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Spiny restharrow , Gladisika, KayÄ±sîškÄ±ran, Navadni gladeÄ¾, Zecju trn ;**

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



- **Note comestibilité : ****

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

Feuille (jeunes pousses), fleur1 (décoratives1) et racine (liqueurs1) comestibles (aromatisantes1).

Détails :

jeunes pousses cuites comme potherbe? (qp*).

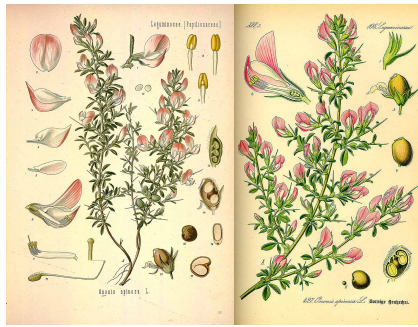
Les jeunes pousses sont cuites comme légume. Les racines sont mâchées pour leur saveur de réglisse. Les fleurs sont consommées crues comme décoration sur les salades



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

- **Note médicinale : ****

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



De gauche à droite :

Par Köhler, F.E., Köhler?s Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 2 (1890) t. 126, via plantillustrations
Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 3 (1885) t. 427, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée ou méditerranéenne. Il pousse dans les prairies calcaires et calcaires. Il est généralement dans un sol caillouteux sec. Il est préférable avec un sol bien drainé. Il a besoin d'une position ensoleillée. Il est résistant à la zone de rusticité 6^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate or Mediterranean plant. It grows in chalk and limestone grassland. It is usually in dry stony ground. It is best with well-drained soil. It needs a sunny position. It is hardy to hardiness zone 6^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afghanistan, Afrique, Albanie, Algérie, Asie, Australie, Autriche, Balkans, Belgique, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Chine, République tchèque, Danemark, Europe, Finlande, France, Allemagne, Grèce, Hongrie, Iran, Irak, Irlande, Israël, Italie, Jordanie, Liban, Libye, Macédoine, Méditerranée, Maroc, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Norvège, Pakistan, Pologne, Portugal, Roumanie, Russie, Scandinavie, Slovénie, Espagne, Suède, Suisse, Syrie, Tasmanie, Tunisie, Turquie, Yougoslavie^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Albania, Algeria, Asia, Australia, Austria, Balkans, Belgium, Bosnia, Britain, Bulgaria, China, Czech Republic, Denmark, Europe, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iran, Iraq, Ireland, Israel, Italy, Jordan, Lebanon, Libya, Macedonia, Mediterranean, Morocco, Netherlands, New Zealand, North Africa, Norway, Pakistan, Poland, Portugal, Romania, Russia, Scandinavia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Syria, Tasmania, Tunisia, Turkey, Yugoslavia^{{{0(+x)}}}.

- **Arôme et/ou texture :** doux, âpre et rapeux (racine), piquant, huile essentiel et réglisse¹ ;

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-29429 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre page 79, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. Acta Horticulturae 318 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TÃ¼rkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; 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 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 30

