

***Paeonia officinalis* L., 1753**

(Pivoine officinale)

Identifiants : 22806/paeoff

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Clade :** Dicotylédones vraies ;
- **Ordre :** Saxifragales ;
- **Famille :** Paeoniaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Magnoliopsida ;
- **Ordre :** Dilleniales ;
- **Famille :** Paeoniaceae ;
- **Genre :** Paeonia ;

- **Synonymes français :** pivoine officinale [subsp. officinalis], rose de Notre-Dame, rose de la Pentecôte, fleur de Saint-Georges, pione ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** common peony [subsp. officinalis], common peony, cottage peony [subsp. officinalis], cottage peony, European peony, garden peony, piney, peony, female peony, Bauern-Pfingstrose (de), Bauern-Pfingstrose [subsp. officinalis] (de), echte Pfingstrose (de), filzige Bauern-Pfingstrose [subsp. huthii] (de), gewöhnliche Pfingstrose (de), gewöhnliche Pfingstrose [subsp. officinalis] (de), kleine Bauern-Pfingstrose [subsp. microcarpa] (de), paeônia (pt,br), banatpion [subsp. banatica] (sv), bergpion (sv), småfruktig bergpion [subsp. microcarpa] (sv) ;



- **Note comestibilité :** *

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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : fleurs, graines - épice, fleurs - thé^{ε{{0(+x)}}}μ.

Utilisation(s)/usage(s)μ^{{{0(+x)}}} **culinaire(s) :**

-les graines sont broyées et utilisées comme épice ; elles sont également utilisées pour le thé ;

-les fleurs sont utilisées comme légume ou pour parfumer le thé^{ε{{0(+x)}}}.

Les graines sont moulues et utilisées comme épice. Elles sont également utilisées pour le thé. Les fleurs sont utilisées comme légume ou pour parfumer le thé. L'amidon de la racine est utilisé pour étendre la farine à pain une fois l'élément amer retiré



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

- **Note médicinale :** **

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



De gauche à droite :

Par Paxton, J., Lindley, J., Paxton's flower garden [updated entry] (1850-1853) Paxton's Fl. Gard. vol. 1 (1853) t. 31, via plantillustrations

Par Hayne, F.G., Getreue Darstellung und Beschreibung der in der Arzneykunde gebräuchlichen Gewächse (1805-1846) Getreue Darstell. Gew. vol. 5 (1817) t. 26, via plantillustrations

Par Bessler, B., Hortus Eystettensis (1613) Hort. Eystett. vol. 1 (1620) t. 104 f. I, via plantillustrations

Par Curtis, W., Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 35 (1812) [tt. 1419-1459] t. 1422, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un aliment de famine^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a famine food^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il est résistant au gel. Il convient aux zones de rusticité 8-9^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It is frost hardy. It suits hardiness zones 8-9^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Albanie, Australie, Europe, France, Italie, Japon, Lituanie, Méditerranée, Slovénie, Yougoslavie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Albania, Australia, Europe, France, Italy, Japan, Lithuania, Mediterranean, Slovenia, Yugoslavia^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 30 espèces de Paeonia^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 30 Paeonia species^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2561028 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=26329> ;

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

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

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 58 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 199 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 975 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 165 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 239 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 218 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 253 ; Sp. pl. 1:530. 1753