Anchusa officinalis L., 1753
(Buglosse officinale)

Identifiants : 2386/ancoff

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Euastéridées ;***
    - ***Ordre : Boraginales ;***
    - ***Famille : Boraginaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Boraginaceae ;***
    - ***Tribu : Boragineae ;***
    - ***Genre : Anchusa ;***
- ***Synonymes : x (=) basionym, Anchusa angustifolia L. 1753, Anchusa procera Besser ex Link 1821 (nom accepté et espèce différente/distincte synonyme d'Anchusa officinalis subsp. procera (Besser ex Link) Lambinon 2004, selon TPL) ;***
- ***Synonymes français : bourrache bâtarde, fausse bourrache, langue d'oie, langue de boeuf ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : alkanet, bugloss, common bugloss, oxtongue, anchu , Ochsenzungel (de), gemeine Ochsenzunge (de), gewöhnliche Ochsenzunge (de), buglossa (pt,br), buglosa (es), oxtunga (sv), lingua de bove (it) ;***

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

  Feuille (jeunes feuilles{{{27(+x) crues ou cuites [nourriture/aliment{{{(dp*) : salade, légume{{{27(+x) {ex. : comme potherbe{{{(dp*)}}]) comestible. Les feuilles bouillies sont utilisées comme substitut du chou. Les jeunes pousses sont consommées en soupe et en salade. Une conserve est faite à partir des fleurs. Ils sont également utilisés comme légume. Les racines ont été utilisées comme colorant alimentaire rouge

  Partie testée : feuilles{{{0(+x) (traduction automatique)
  Original : Leaves{{{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)):***

De gauche à droite :

Par Lindman, C.A.M., Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl., via plantillustrations
Par Sturm, J., Sturm, J.W., Deutschlands flora (1798-1855) Deutschl. Fl., via plantillustrations
Par Peter, A., Botanische Wandtafeln (1901), via plantillustrations

- ***Petite histoire-géo :***

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    Une plante tempérée. Il pousse sur les berges et au bord des routes. Il résiste à la sécheresse et au gel[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : A temperate plant. It grows on the banks and roadsides. It is resistant to drought and frost[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Argentine, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Chine, République tchèque, Estonie, Europe *, France, Allemagne, Grèce, Hongrie, Italie, Méditerranée, Scandinavie, Amérique du Sud, Suède, Tasmanie, Turquie[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Argentina, Asia, Australia, Britain, China, Czech Republic, Estonia, Europe*, France, Germany, Greece, Hungary, Italy, Mediterranean, Scandinavia, South America, Sweden, Tasmania, Turkey[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 25 à 35 espèces d'Anchusa[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are about 25-35 Anchusa species[{{{0(+x)].

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-4468 ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Anchusa_officinalis (en français) ***;***
    - https://de.wikipedia.org/wiki/Gemeine_Ochsenzunge (source en anglais) ***;***

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2636606 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=3105 ***;***

    dont livres et bases de données : [27]Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 25, par Louis Bubenicek) ;

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

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 27 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 386 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 79 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 145 ; 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 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 51 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 55 ; Hermandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 264 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 66 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 27 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, Wild Flowers of the World. Ebury press. Plate 20 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Simkova, K. et al, 2014, Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic. Journal of Applied Botany and Food Quality 88, 49-67 ; Sp. pl. 1:133. 1753