Pimpinella major (L.) Huds., 1762
(Grand Boucage)

Identifiants : 24368/pimmaj

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 07/05/2024

- ***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 : Pimpinella ;***
- ***Synonymes : Pimpinella saxifraga var. major L. 1753 (=) basionym, Pimpinella magna L. 1771 (synonyme, selon GRIN) ;***
- ***Synonymes français : grande pimpinelle, bouquetage, persil de bouc, pied de chèvre, pimpinelle blanche ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : great burnet-saxifrage, greater burnet-saxifrage (greater burnet saxifrage), white saxifrage , große Bibernelle (de) ;***

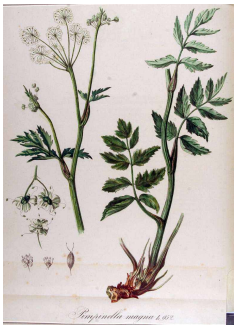
- ***Note comestibilité : ****
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Racines - huile, arôme{{{0(+x)}. Une huile essentielle à partir de la racine est utilisée comme aromatisant dans les bonbons, liqueurs, etc...{{{5(+)} ; racine de la variété bleue utilisée pour colorer les liqueurs. Graines utilisées localement comme condiment{{{27(+x)}.

  Les racines sont une source d'huile essentielle utilisée pour aromatiser les bonbons et les liqueurs

  ATTENTION : à la lumière, possible photosensibilité des personnes à peau claire. Prudence nécessaire étant donné que pimpinella contient des huiles essentielles et des saponines.ATTENTION : à la lumière, possible photosensibilité des personnes à peau claire. Prudence nécessaire étant donné que pimpinella contient des huiles essentielles et des saponines{{{5(+)}.

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



Par Kops, J., Flora Batava (1800-1934) Fl. Bat. vol. 12 (1865) t. 952, via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a temperate plant[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Asie, Europe, Russie, Slovénie[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Asia, Europe, Russia, Slovenia[{{{0(+x)].

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-49489 ***;***
  - ***NatureGate :*** https://www.luontoportti.com/suomi/fr/kukkakasvit/grand-boucage ***;***
  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pimpinella+major ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-1700199 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=315035 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 230 [Pimpinella magna L.], par Louis Bubenicek), 87Le Truffaut du Potager (livre, page 238, par Patrick Mioulane, éditions Larousse, 2010) ;

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

    Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 21 ; Fl. angl. 110. 1762 ; Morton, 1976,