

# Pimpinella saxifraga L., 1753 (Petit boucage)

Identifiants : 24372/pimsax

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

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

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

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Burnet saxifrage, Salad Burnet, Black caraway, kleine Bibernelle (de) ;



- **Note comestibilité :** \*\*

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

Feuille (jeunes, dont tiges : crues<sup>1</sup> ou cuites<sup>1</sup>) $\mu$ , fleur<sup>1</sup> (ombelles : décoratives<sup>1</sup> et/ou aromatisantes<sup>1</sup>) $\mu$ , fruit (aromatisants (dont tisanes, huiles, desserts<sup>1</sup>)) et racine<sup>1</sup> (cuites (soupes)<sup>1</sup>) comestibles.

**Détails :**

feuilles crues ou cuites (ex. : comme potherbe<sup>(((dp\*))<sup>(1)</sup></sup>).

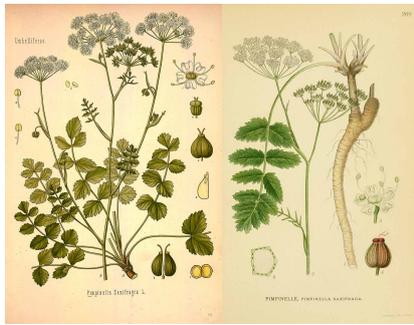
Les jeunes feuilles et pousses sont consommées dans des salades ou ajoutées à des boissons rafraîchissantes. Les pousses et les capitules ont été utilisés pour parfumer la bière, la bière et le vin. Les graines sont enrobées de sucre et mangées. Une huile essentielle des racines est utilisée pour aromatiser les bonbons. La racine et les jeunes pousses sont cuites comme légume



**ATTENTION :** risques de confusion entre les ombelles du petit boucage et celles, parfois très similaires, de certaines ciguës comme la petite ciguë (Aethusa cynapium), la ciguë vireuse (Cicuta virosa) ou encore la grande ciguë (Conium maculatum) ; leurs feuilles sont toutefois suffisamment différentes pour les identifier. 1néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** \*\*

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



De gauche à droite :

Par Koehler, F.E., *Koehler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 2 (1890) t. 142*, via plantillustrations  
 Par Lindman, C.A.M., *Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl. vol. 2 (1922) t. 260*, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il convient à la zone de rusticité 5<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It suits hardiness zone 5<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Balkans, Belgique, Bosnie, Grande-Bretagne, Europe, Allemagne, Inde, Irlande, Méditerranée, Slovaquie, Slovénie, Espagne, Turquie, USA<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Balkans, Belgium, Bosnia, Britain, Europe, Germany, India, Ireland, Mediterranean, Slovakia, Slovenia, Spain, Turkey, USA<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

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

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pimpinella\\_saxifraga](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pimpinella_saxifraga) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2402811](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2402811) ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=315595> ;

dont livres et bases de données : <sup>1</sup>Plantes sauvages comestibles (livre pages 172, 173 et 205 à 210, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 457 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 799 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. Acta Horticulturae 318 ; Crawford, M., 2012, *How to grow Perennial Vegetables*. Green Books. p 82 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 21 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 234 ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 129 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 432 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 154 ; Luczaj, L.,

2012, *Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia. Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):245-255 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.*  
<http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; 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 ; Sp. pl. 1:263. 1753