Primula veris L., 1753
(Primevère officinale)

Identifiants : 25656/priver

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

Dernière modification le 13/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Ordre : Ericales ;***
    - ***Famille : Primulaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Primulales ;***
    - ***Famille : Primulaceae ;***
    - ***Genre : Primula ;***
- ***Synonymes : Primula officinalis (L.) Hill 1765 (synonyme selon GRIN ; nom accepté et espèce différente, selon TPL) ;***
- ***Synonymes français : brérelle, coqueluchon, coucou, herbe à la paralysie, herbe de Saint Paul (herbe de Saint-Paul), primerolle (primerole), primevère de printemps, printanière, primevère vraie, primevère jaune, blairette, coqueluche, clé de Saint-Pierre, herbe de Saint-Pierre, oreille d'ours, primevère officinale [subsp. veris] ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : cowslip, cowslip [subsp. veris] , echte Schlüsselblume [subsp. veris] (de), Wiesen-Schlüsselblume [subsp. veris] (de), pervocvet vesennij (ru translittéré), gullviva (sv), stor gullviva [subsp. macrocalyx] (sv) ;***

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

  fleurs, feuilles - crues ou cuites, transformées en sirop ou utilisées localement comme succédané du thé. Les feuilles et fleurs peuvent être consommées crues ou cuites comme pour la primevère élevée (Primula eliator), la primevère acaule (Primula vulgaris) et Primula juliae. Les feuilles sont meilleures lorsqu'elles sont jeunes et apportent une note légèrement anisée un peu piquante (que l'on retrouve en plus fort dans les racines) dans une salade composée. Après le printemps, il vaut mieux les cuire en soupe ou en légume mais de préférence avec d'autres plantes car elles sont parfois un peu fortes. La friture les rend croustillantes à souhait. Elles flétrissent lorsque la plante a formé ses graines. Les fleurs sont consommées en salade mêlées à d'autres fleurs et interviennent dans différents breuvages (thés, tisanes, infusions, sirops ; aromatisation du vin et des vinaigres). Elles décorent les plats chauds ou froids et sont également utilisées confites au sucre en pâtisserieµ{{{wiki.

  Détails :

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: fleurs, feuilles, épice, feuilles - thé, nectar$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Utilisation(s)/usage(s)$^{\{\{\{0(+x)}$ culinaire(s) :

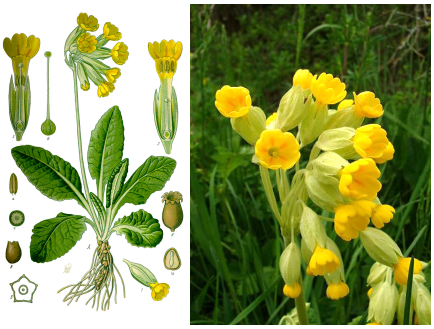
  -les fleurs sont ajoutées aux salades ; elles sont également utilisées dans les conserves et pickles ; elles sont également utilisées pour les vins et pour le thé ; les fleurs ont également été confites ;

-les jeunes feuilles sont consommées crues en salade et cuites comme potherbe et utilisées comme un substitut pour le thé{{{0(+x)}.

Les fleurs sont ajoutées aux salades. Ils sont également utilisés dans les conserves et les cornichons. Ils sont également utilisés pour les vins et pour le thé. Les fleurs ont également été confites. Les jeunes feuilles sont consommées crues en salade et cuites comme potasse et utilisées comme substitut du thé. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée

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

- *Note médicinale : ***
- *Usages médicinaux : ce sont les mêmes que ceux de la primevère commune et de la primevère élevée :*
  ?les fleurs, adoucissantes et calmantes, sont utilisées dans des mélanges pectoraux ;
  ?les feuilles sont anti-ecchymotiques ;
  ?toute la plante et particulièrement la racine ont des propriétés analgésiques, antispasmodiques, diurétiques et expectorantes{{{wiki}.
  ;
- *Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):*



De gauche à droite :

Par Prof. Dr. Otto Wilhelm Thomé Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz 1885, Gera, Germany, via wikimedia
Par Par Jeffdelonge, via wikimedia

- *Autres infos : Dans le langage des fleurs, la primevère symbolise le premier amour ou l'affection sincère.*

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Distribution :*

    C'est une plante tempérée. Il convient aux zones de rusticité 5-9{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a temperate plant. It suits hardiness zones 5-9{{{0(+x)}.

  - *Localisation :*

    Albanie, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Canada, Chine, République tchèque, Estonie, Europe, Allemagne, Hongrie, Irlande, Lituanie, Macédoine, Amérique du Nord, Roumanie, Scandinavie, Slovénie, Espagne, Suède, Suisse, Tasmanie, Turquie, ETATS-UNIS{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Albania, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Canada, China, Czech Republic, Estonia, Europe, Germany, Hungary, Ireland, Lithuania, Macedonia, North America, Romania, Scandinavia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Tasmania, Turkey, USA{{{0(+x)}.

  - *Notes :*

    Il existe environ 400 espèces de Primula{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : There are about 400 Primula species{{{0(+x)}.

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

  - ***Jardin! L'Encyclopédie :*** https://nature.jardin.free.fr/vivace/ft_primula_off.html ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Primev%C3%A8re_officinale (en français) ***;***
    - https://en.wikipedia.org/wiki/Primula_veris (source en anglais) ***;***
    - https://de.wikipedia.org/wiki/Echte_Schl%C3%Bcsselblume (source en allemand) ***;***
  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Primula_veris ***;***

    dont classification :

  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=400303 ***;***

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

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

    Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 832 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 207 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1083 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 291 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 188 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 239 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s) Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 432, 1764 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 156 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 302 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://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. 1:142. 1753 ; Uphof, ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000)