

Primula vulgaris Huds., 1762 (Primevère commune)

Identifiants : 25659/privul

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 ;
- Ordre : Ericales ;
- Famille : Primulaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Primulales ;
- Famille : Primulaceae ;
- Genre : Primula ;

- Synonymes : *Primula acaulis* (L.) Hill, *Primula veris* var. *acaulis* L ;

- Synonymes français : primevère à grandes fleurs, primevère acaule, primevère des jardins, primevère vulgaire ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : primrose, primola, cowslip, English primrose, Kissenprimel (de), stängellose Schlüsselblume (de), Erd-Primmel (de), pervocvet obyknovenyj (ru translittéré), jordviva (sv), fior di primavera (it), primavera (it) ;



- Note comestibilité : ***

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

Les feuilles sont consommées cuites ou crues en salade. Elles 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. Les fleurs sont consommées crues 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 en conserve, confites au sucre (fermentées avec de l'eau et du sucre) en pâtisserie^{[[wiki]]}.

Détails :

Fleurs, feuilles, nectar^{[[0(+x)]]}.

-jeunes feuilles consommées cuites ou^{[[0(+x)]]} crues^{0(+x)} en salade^{[[27(+x)]]} ; les feuilles sont utilisées dans les soupes ;

-les fleurs sont consommées crues en salade ; elles sont également cuites^{[[0(+x)]]} (ex. : comme potherbe^{[[0(dp*)]]}) ou utilisées en conserve ; les fleurs sont fermentées avec de l'eau et du sucre^{[[0(+x)]]} ;

-feuilles^{0(+x),27(+x)} et fleurs transformées en sirop ou^{[[0(+x)]]} utilisées localement comme succédané du^{[[27(+x)]]} thé^{0(+x),27(+x)}.

Les jeunes feuilles sont consommées cuites et crues. Les feuilles sont utilisées dans les soupes. Les fleurs sont consommées crues en salade. Ils sont également cuits ou utilisés dans les conserves. Les fleurs sont fermentées avec de

l'eau et du sucre. Les feuilles et les fleurs sont transformées en sirop ou en 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 médicaux :** Ce sont les mêmes que celles de la primevère officinale 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 R. Istituto scientifico sperimentale del tabacco, via plantillustrations.org
Par William Crohot / Wikimedia Commons / CC BY-SA 4.0, via [wikimedia](http://wikimedia.org)*

- **Autres infos :** Dans le langage des fleurs, la primevère symbolise le premier amour ou l'affection sincère^{[[wiki]]}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Le nectar de la fleur est aspiré surtout par les enfants^{[[0(+x)]] (traduction automatique)}.

Original : The nectar of the flower is sucked especially by children^{[[0(+x)]]}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il convient aux zones de rusticité 6-9^{[[0(+x)]] (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It suits hardiness zones 6-9^{[[0(+x)]]}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Europe, Hongrie, Irlande, Italie, Nouvelle-Zélande, Scandinavie, Serbie, Slovaquie, Espagne, Suisse, Tasmanie, Turquie, USA^{[[0(+x)]] (traduction automatique)}.

Original : Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Europe, Hungary, Ireland, Italy, New Zealand, Scandinavia, Serbia, Slovenia, Spain, 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 :**

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

dont classification :

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=29712> ;

dont livres et bases de données : °"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 243, par Louis Bubenicek) ;

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

Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 832 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 207 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 832 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1084 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 188 ; Fl. angl. 70. 1762 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 240 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 259 ; Kargioglu, M., et al, 2008, *An Ethnobotanical Survey of Inner-West Anatolia, Turkey*. *Human Ecology* 36:763-777 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 157 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant. DK*. p 302 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 171 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 15 ; Paoletti, M.G., Dreon, A.L., and Lorenzoni, G.G., 1995, *Pistic, Traditional Food from Western Friuli, NE Italy*. *Economic Botany* 49(1) pp 26-30 (As *Primula acaulis*) ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; *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 ; Skinner, G. & Brown, C., 1981, *Simply Living. A gatherer's guide to New Zealand's fields, forests and shores*. Reed. p 50