

Apium nodiflorum (L.) Lag.

Identifiants : 2763/apinod

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- 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 : Apium ;

- Synonymes : Helosciadium nodiflorum (L.) Koch, Sium nodiflorum L, et d'autres ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Crescione, Creeping marshwort, Water parsnip, , Accio selvagge, Bendik, Berra, Berraza, Kurrat al a'in, Pie-cress, Spelendro, Tatli gerdeme, Ziyata ;



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

Parties comestibles : feuilles, graines germées, graines - saveur, tiges^{{{0(+x)}} (traduction automatique)} | Original : Leaves, Seeds sprouts, Seeds - flavour, Stems^{{{0(+x)}}} Les feuilles sont utilisées crues dans les salades. Elles sont également bouillies et utilisées dans les soupes et les ragoûts. Les graines peuvent être germées et consommées en salade. Les graines sont également moulues et utilisées comme moutarde. La jeune tige se consomme bouillie, frite ou crue en salade

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.

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

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

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

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

Al-Qura'n, S. A., 2010, *Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants in Jordan*. Libyan Agriculture Research Center Journal International 1(4):231-243 ; Amen. nat. Espan. 1(2):101. 1821 ; Biscotti, N. & Pieroni, A., 2015, *The hidden Mediterranean diet: wild vegetables traditionally gathered and consumed in the Gargano area, Apulia, SE Italy*. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 84 (3): 327-338 ; Biscotti, N. et al, 2018, *The traditional food use of wild vegetables in Apulia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature*. Italian Botanist 5:1-24 (As Helosciadum nodiflorum) ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 160 ; Della, A., et al, 2006, *An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus*. J. Ethnobiol. Ethnomed. 2:34 ; Dogan, A., et al, 2014, *A review of edible plants on the Turkish Apiaceae species*. J. Fac. Pharm. Istanbul, 44(2) pp 251-262 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TÃ¼rkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, *The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge*. Genetic. Resour Crop Evolution 58:991-1006 ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 116 ; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, *Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country) Genetic Resources and Crop Evolution 59:1329-1347* ; Nebel, S., Pieroni, A. & Heinrich, M., 2006, *Ta cho`rta: Wild edible greens used in the Graecanic area in Calabria, Southern Italy*. Appetite 47 (2006) 333â€“342 ; 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 ; Rigat, M et al, 2009, *Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with medicinal Properties*. Ecology of Food and Nutrition, 48:303-327 ; Tardio, J., et al, 2006, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. Botanical J. Linnean Soc. 152 (2006), 27-71 ; Tukan, S. K., et al, 1998, *The use of wild edible plants in the Jordanian diet*. International Journal of Food Sciences and Nutrition. 49:225-235 ; *Wild Edible Plants in Lebanon. Promoting dietary diversity in poor communities in Lebanon*. <http://www.wildedibleplants.org/>