

Saponaria officinalis L., 1753 (Saponaire officinale)

Identifiants : 29047/sapoff

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 ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Caryophyllaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Caryophyllaceae ;
- Genre : Saponaria ;

- **Synonymes :** *Lychnis officinalis* (Linnaeus) Scopoli, *Silene saponaria* Fries ex Willkomm & Lange ;

- **Synonymes français :** herbe à savon, savonnaire ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** bouncing-bet, (bouncing bet), common soapwort, soapwort, fei zao cao (cn transcrit), echtes Seifenkraut (de), sabons? (jp romaji), binupul (ko transcrit), myl'njanka lekarstvennaja (ru translittéré), sâpnejlika (sv) ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : fleurs, racine^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^μ^{{{0(+x)}}} culinaires :

-la racine est utilisée comme un agent émulsifiant dans la fabrication de confiseries ; elle donne une texture mousseuse ; elle est également ajoutée à l'Halava de graines de tournesol ;

-les fleurs sont parfois ajoutées aux salades^{{{0(+x)}}}.(1*)

La racine est utilisée comme agent émulsifiant dans la confection de confiseries. Il donne une texture moelleuse. Il est également ajouté à l'halava de graines de tournesol. Les fleurs sont parfois ajoutées aux salades. Attention: Cela peut être toxique



(1*)ATTENTION : elle peut être toxique.(1*)ATTENTION^{0(+x)} : elle peut être toxique^{{{0(+x)}}}.

- **Note médicinale :** ***

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



Par Kops, J., *Flora Batava* (1800-1934) *Fl. Bat.* vol. 10 (1849), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il poussera dans les sols humides. Il est préférable dans une position ensoleillée ouverte. Il est résistant au gel mais sensible à la sécheresse. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1000 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 4-10. Herbarium de Tasmanie^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It will grow in moist soils. It is best in an open sunny position. It is resistant to frost but sensitive to drought. In Argentina it grows from sea level to 1,000 m above sea level. It suits hardiness zones 4-10. Tasmania Herbarium^{{{(0+X)}}.}

- **Localisation :**

Argentine, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Chili, Chine, Europe, Inde, Macédoine, Méditerranée, Amérique du Nord, Scandinavie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Suisse, Tasmanie, Uruguay*^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : Argentina, Australia, Britain, Canada, Chile, China, Europe, India, Macedonia, Mediterranean, North America, Scandinavia, Slovenia, South America, Spain, Switzerland, Tasmania, Uruguay*^{{{(0+X)}}.}

- **Notes :**

Il est utilisé en médecine. Il existe environ 20 espèces de Saponaria^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It is used in medicine. There are about 20 Saponaria species^{{{(0+X)}}.}

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2484914 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=33108> ;

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

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 549 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 909 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 215 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 933 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 157 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1311 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 74 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 286 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 211 ; Lu Dequan, Wu Zhengyi, Zhou Lihua, Chen Shilong; Michael G. Gilbert, Magnus Lidén, John McNeill, John K. Morton, Bengt Oxelman, Richard K. Rabeler, Mats Thulin, Nicholas J. Turland, Warren L. Wagner, CARYOPHYLLACEAE, Flora of China. ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 206 ; Michael, P., 2007, Edible Wild Plants and Herbs. Grub Street. London. p 217 ; Sp. pl. 1:408. 1753

