Smyrnium olusatrum L., 1753
(Maceron)

Identifiants : 30266/smyolu

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

Dernière modification le 03/05/2024

- ***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 : Smyrnium ;***
- ***Synonymes français : maceron potager, grande ache, persil de cheval, gros persil de Macédoine, céleri maquereau, ache, acédonie, persil d'Alexandre, persil de Macédoine ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : alexanders, black-lovage (black lovage), horse-parsley , alexanderloka (sv) ;***

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

Partie(s) comestible(s) *{{{0(+x)}}}* ***: tiges, feuilles, épice, racine*** *{{{0(+x)µ.}}}*

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

-les graines peuvent être utilisées pour aromatiser ou comme substitut du poivre ; elles ont une saveur de céleri et sont également utilisées dans les soupes et les ragoûts ;

-les jeunes pousses et les pétioles sont blanchis et utilisés dans les salades ; feuilles également cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*) ;

-les racines sont bouillies et servies avec de l'huile ou utilisées dans les soupes *{{{0(+x)}}}* ***.***

Les graines peuvent être utilisées pour aromatiser ou remplacer le poivre. Ils ont une saveur de céleri et sont également utilisés dans les soupes et les ragoûts. Les jeunes pousses et les tiges des feuilles sont blanchies et utilisées dans les salades. Les racines sont bouillies et servies avec de l'huile ou utilisées dans les soupes

Partie testée : feuilles *{{{0(+x) (traduction automatique)}}}*
Original : Leaves *{{{0(+x)}}}*

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*

				vitamines A (µg)			
89.2	115	28	0.7	0	75.3	3.7	0.3

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

- ***Note médicinale : ****

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

De gauche à droite :

Par Kerner, J.S., Abbildungen aller ökonomischen Pflanzen (1786-1798) Abbild. Oekon. Pfl. vol. 4 (1791) t. 356, via plantillustrations
Par Baxter, W., British phaenogamous botany (1834-1843) Brit. Phaen. Bot. vol. 3 [tt. 161-240] t. 195, via plantillustrations

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il pousse dans les endroits humides près des bords des routes et à la lisière des bois. Il est souvent près de la mer et sur les dunes et les falaises côtières. Il convient aux zones de rusticité 6-10{{{0(+x) ***(traduction automatique)*** ***.***

    Original : It is a temperate plant. It grows in damp places near roadsides and on the edges of woodland. It is often near the sea and on dunes and coastal cliffs. It suits hardiness zones 6-10{{{0(+x) ***.***

  - ***Localisation :***

    Afrique, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Croatie, Chypre, Europe, France, Allemagne, Grèce, Italie, Méditerranée, Maroc, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Portugal, Espagne, Tasmanie, Turquie, USA{{{0(+x) ***(traduction automatique)*** ***.***

    Original : Africa, Asia, Australia, Britain, Croatia, Cyprus, Europe, France, Germany, Greece, Italy, Mediterranean, Morocco, North Africa, North America, Portugal, Spain, Tasmania, Turkey, USA{{{0(+x) ***.***

- ***Nombre de graines au gramme : 30 ;***

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

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2473605 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=102147 ***;***

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

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

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 155 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 933 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 270 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1345 ; Dogan, Y. et al, 2013, Wild Edible Plants sold in the Local Markets of Izmir, Turkey. Pak. J. Bot. 45(S1): 177-184 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 26 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 22 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 611 ; Hermandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 263, 319 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes Macmillan. p 29, 235 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 291 ; https://cypruswildflowers.com ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 101 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 432, 1716 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 110 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 222 ; Michael, P., 2007, Edible Wild Plants and Herbs. Grub Street. London. p 13 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Sp. pl. 1:262. 1753