Smyrnium perfoliatum L., 1753
(Maceron de Crète)

Identifiants : 30267/smyper

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 ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
    - ***Genre : Smyrnium ;***
- ***Synonymes français : maceron de Crête (faute d'orthographe) ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : perfoliate alexanders , vingloka (sv) ;***

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

  Pédoncules foliaires blanchis consommés comme légume{{{27(+x)} ; feuilles cuites comme potherbe{{{{dp*)}. Toutes parties consommées crues ou cuites{{{27(+x)}.

  Les pétioles blanchies sont consommées crues en salade et utilisées comme potasse. Les boutons floraux sont consommés crus et ajoutés aux salades

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

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

Par Sibthrop, J., Smith, J.E., Flora Graeca (drawings) (1845-1847) Fl. Graec. (drawings) vol. 3 t. 89, via plantillustrations

- *Autres infos :*

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Distribution :*

    C'est une plante tempérée. Il pousse dans les endroits herbeux et rocheux. Il convient aux zones de rusticité 6-10{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a temperate plant. It grows in grassy and rocky places. It suits hardiness zones 6-10{{{0(+x)}.

  - *Localisation :*

    Australie, Grande-Bretagne, République tchèque, Europe, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Méditerranée, Portugal, Slovénie, Espagne, Tasmanie, Turquie{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Australia, Britain, Czech Republic, Europe, France, Greece, Hungary, Ireland, Italy, Mediterranean, Portugal, Slovenia, Spain, Tasmania, Turkey{{{0(+x)}.

- *Liens, sources et/ou références :*

  dont classification :

  - *"The Plant List" (en anglais) :* www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2473607 *;*

    dont livres et bases de données : [27]Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 286, par Louis Bubenicek) ;

    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 156 ; Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. Acta Horticulturae 318 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1345 ; Denes, A., et al, 2012, Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81 (4): 381-396 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TÃ¼rkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; 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 321 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 291 ; http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 130 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Sp. pl. 1:262. 1753