

# ***Viola odorata L., 1753*** **(Violette odorante)**

**Identifiants : 40717/vioodo**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 08/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Fabidées ;**
- **Ordre : Malpighiales ;**
- **Famille : Violaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Violales ;**
- **Famille : Violaceae ;**
- **Genre : Viola ;**

- **Synonymes français : violette de mars, violette, violette de carême, fleur de mars, jacée de printemps ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : common violet, English violet, florist's violet, garden violet, sweet violet, Märzveilchen (de), xiang jin cai (cn transcrit), banafsha (in), nioi-sumire (jp romaji), fialka (ru translittéré), luktviol (sv) ;**



- **Note comestibilité : \*\*\*\***

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

**fleur1, feuille1 et racine1 comestibles.**

**Détails :**

**feuilles crues (en salades) ou cuites (ex. : comme potherbe)<sup>(((dp))(1))</sup>.**

**Les fleurs, les racines ou les feuilles peuvent être utilisées pour faire du thé. Les feuilles peuvent être cuites et mangées. Les jeunes feuilles doivent être choisies. Ils sont ajoutés aux soupes. Les feuilles et les fleurs peuvent être ajoutées aux salades. Le nectar des fleurs est aspiré. Les fleurs peuvent être confites ou utilisées pour garnir ou transformées en sirop, gelées et marmelade. L'extrait de feuille est utilisé pour parfumer la crème glacée, les bonbons et les produits de boulangerie**



**ATTENTION : peut causer des vomissements. ; possible effet additif avec des laxatifs. ATTENTION : peut causer des vomissements. ; possible effet additif avec des laxatifs<sup>((5+))</sup>.**

- **Note médicinale : \*\*\***

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



De gauche à droite :

Par Woodville, W., Hooker, W.J., Spratt, G., *Medical Botany, 3th edition (1832) Med. Bot., ed. 3, via plantillustrations*  
 Par Sturm, J., Sturm, J.W., *Deutschlands flora (1798-1855) Deutschl. Fl., via plantillustrations*  
 Par Lindman, C.A.M., *Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl., via plantillustrations*

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

*Les feuilles sont vendues sur les marchés locaux*<sup>(((0(+x)) (traduction automatique))</sup>

*Original : Leaves are sold in local markets*<sup>(((0(+x))</sup>

- Distribution :

*C'est une plante tempérée. Il fait mieux dans les sols bien compostés et humides. Il a besoin d'une position protégée et partiellement ombragée. Il est résistant au gel mais sensible à la sécheresse. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 2000 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 7-10*<sup>(((0(+x)) (traduction automatique))</sup>

*Original : It is a temperate plant. It does best in well-composted, moist soils. It needs a protected and partly shaded position. It is resistant to frost but sensitive to drought. In Argentina it grows from sea level to 2,000 m above sea level. It suits hardiness zones 7-10*<sup>(((0(+x))</sup>

- Localisation :

*Afrique, Argentine, Asie, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Canada, Amérique centrale, Chili, République dominicaine, République tchèque, Équateur, Égypte, Estonie, Eurasie, Europe \*, France, Géorgie, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Irak, Irlande, Italie, Japon, Kurdistan, Macédoine, Méditerranée, Mexique, Myanmar, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du Nord-Ouest, Norvège, Pacifique, Pakistan, Pérou, Portugal, Scandinavie, Asie du Sud-Est, Slovaquie, Slovénie, Sud Afrique, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Tasmanie, Turquie, USA, Venezuela, Vietnam, Antilles*<sup>(((0(+x)) (traduction automatique))</sup>

*Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Canada, Central America, Chile, Czech, Dominican Republic, Ecuador, Egypt, Estonia, Eurasia, Europe\*, France, Georgia, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Iraq, Ireland, Italy, Japan, Kurdistan, Macedonia, Mediterranean, Mexico, Myanmar, North Africa, North America, NW India, Norway, Pacific, Pakistan, Peru, Portugal, Scandinavia, SE Asia, Slovakia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Tasmania, Turkey, USA, Venezuela, Vietnam, West Indies*<sup>(((0(+x))</sup>

- Notes :

*Il existe environ 500 espèces de Viola. Il a des propriétés anticancéreuses*<sup>(((0(+x)) (traduction automatique))</sup>

*Original : There are about 500 Viola species. It has anticancer properties*<sup>(((0(+x))</sup>

- Liens, sources et/ou références :

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Viola\\_odorata](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Viola_odorata) ;

*dont classification :*

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=41733> ;

*dont livres et bases de données :<sup>1</sup> Plantes sauvages comestibles (livre pages 102 et 103, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;*

*dont biographie/références de<sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :*

*Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 679 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 136 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 1019 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 226 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 1054 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, A Grower's Guide to Herbs. Murdoch Books. p 72 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1474 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 299 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 245 ; Flora of Australia, Volume 8, Lecythidales to Batales, Australian Government Publishing Service, Canberra (1982) p 94 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 680 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 307 ; <http://nordicfoodlab.org/blog/2102/9/wild-edible-plants-an-overview> ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia. Plant Protection Society of Western Australia. p 230 ; Huxley, A. (Ed.), 1977, The Encyclopedia of the Plant Kingdom. Chartwell Books. p Front. ; Jackes, D. A., 2007, Edible Forest Gardens ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s) Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 914 ; Khan, M. & Hussain, S., 2014, Diversity of wild edible plants and flowering phenology of district Poonch (J & K) in the northwest Himalaya. Indian Journal of Sci, Res. 9(1): 032-038 ; Kintzios, S. E., 2006, Terrestrial Plant-Derived Anticancer Agents and Plant Species Used in Anticancer research. Critical Reviews in Plant Sciences. 25: pp 79-113 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 434 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 247 ; Levy-Yamamori, R., & Taaffe, G., 2004, Garden Plants of Japan. Timber Press. p 355 ; Luczaj, L. et al, 2017, Comfrey and Buttercup Eaters: Wild Vegetables of the Imereti Region in Western Georgia, Caucasus. Economic Botany, 71(2), 2017, pp. 188â€“193 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 156 ; Malezas Comestibles del Cono Sur, INTA, 2009, Buenos Aires ; Mir, M. Y., 2014, Documentation and ethnobotanical survey of wild edible plants used by the tribals of Kupwara, J & K, India. International Journal of Herbal Medicine. 2(4): 11-18 ; Paczkowska, G . & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 568 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 547 ; 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 ; Pieroni, A.,& Giusti, M. E., 2009, Alpine Ethnobotany in Italy: Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 5:32 ; Pieroni, A., et al, 2017, The spring has arrived: traditional wild vegetables gathered by Yarsanis (Ahl-e Haqq) and Sunni Muslims in Western Hawraman, SE Kurdistan (Iraq). Acta Soc Bot Pol 86(1):3519 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Plants of Haiti Smithsonian Institute <http://botany.si.edu/antilles/West Indies> ; 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 ; Redzic, S., 2010, Use of Wild and Semi-Wild Edible Plants in Nutrition and Survival of People in 1430 Days of Siege of Sarajevo during the War in Bosnia and Herzegovina (1992â€“1995). Coll. Antropol 34 (2010) 2:551-570 ; Sp. pl. 2:934. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 570 (Drawing) ; Stern, G., 1986, Australian Weeds. A Source of Food and Medicine. Harper & Row. p 198 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, 3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia. LIPI p 1141 ; Tardio, J., et al, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. Botanical J. Linnean Soc. 152 (2006), 27-71 ; [www.wildediblefood.com](http://www.wildediblefood.com)*