

Chamaemelum nobile (L.) All., 1785 (Camomille)

Identifiants : 7543/chanob

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 30/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;
- Genre : Chamaemelum ;

- Synonymes : Anthemis nobilis L. 1753, Ormenis nobilis (L.) Coss. & Germ. 1845, Chamomilla nobilis (L.) Godr. 1843 ;

- Synonymes français : camomille romaine, camomille vivace, camomille nobile, camomille noble, anthémis noble, anthémis odorante, camomille d'Anjou ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : chamomile, common chamomile, corn chamomile, English chamomile, garden chamomile, noble chamomile, Roman chamomile, Russian chamomile, sweet chamomile, römische Kamille (de), camomila de jardín (es), manzanilla fina (es), manzanilla romana (es), romersk kamomill (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 4-10 ;



- Note comestibilité : **

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

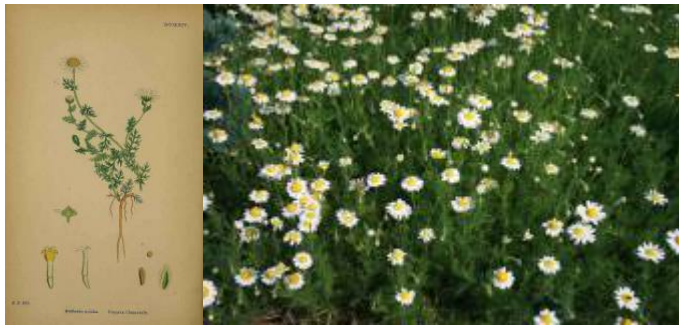
Fleur (fleurs^{27(+x)}) [base boissons/brevages^{{{(dp*)}}} {tisanes^{27(+x)}} et/ou assaisonnement : aromate (condiment aromatique^{{{(dp*)}}}/aromatisant) {pour bière et liqueurs^{{{(27(+x))}}}}] comestible. Les fleurs sont utilisées pour les tisanes et pour faire de la liqueur



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

- Note médicinale : *****

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



De gauche à droite :

Par Sowerby J.E. (English Botany, or Coloured Figures of British Plants, 3th ed., vol. 5: t. 724, 1866), via plantillustrations.org

Par Karelj (Travail personnel, domaine public), via Wikimedia Commons

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante cultivée^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is a cultivated plant^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante de climat méditerranéen. Il pousse dans des sols sableux et légèrement acides. Il convient aux zones de rusticité 6-9^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is a Mediterranean climate plant. It grows in sandy and slightly acidic soils. It suits hardiness zones 6-9^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Îles Canaries, Chine, Europe, Irlande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Portugal, Espagne, Tasmanie, USA^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Asia, Australia, Britain, Canada, Canary Islands, China, Europe, Ireland, North Africa, North America, Portugal, Spain, Tasmania, USA^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-5122-synthese> ;

- **www.aroma-zone.com :** <https://www.aroma-zone.com/aroma/fichecamomilleromaine.asp> ;

- **Jardin! L'Encyclopédie :** https://nature.jardin.free.fr/vivace/ft_chamaemelum.html ;

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Camomille_romaine_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Camomille_romaine_(en_français)) ;

- **5"Plants For a Future" (en anglais) :** <https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?latinname=Chamaemelum+nobile> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-113893 ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 28, par Louis Bubenicek) ;

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

Hui, Y. H., *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*. Volume 2. Table 98:8 ; 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 145 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, *Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country)* *Genetic Resources and Crop Evolution* 59:1329-1347 ; Pardo-de-Santayana, M., et al, 2005, *The gathering and consumption of wild edible plants in the Campoo (Cantabria, Spain)*. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 56(7): 529-542 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 95 ; Tardio, J., et al, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. *Botanical J. Linnean Soc.* 152 (2006), 27-71