## Conium maculatum L., 1753 (Ciguë tachetée)

Identifiants: 9095/conmac

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- · 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 : Conium ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux): hemlock, poison hemlock, herb bennet, cicuta maggiore (it);



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

Feuilles - cuites ; bien que toxiques, les plantes trouvées dans le sud de l'Angleterre sont relativement inoffensives et les feuilles sont utilisées comme herbe en pot ; elles peuvent également être séchées pour une utilisation ultérieure ; on dit que le principe toxique est détruit par une cuisson ou un séchage minutieux<sup>(((5(+)))</sup>; la prudence est de mise, en particulier sur les remarques concernant les plantes du sud de l'Angleterre ; voir les notes sur la toxicité<sup>(((5(K)))</sup>.(1\*)

Détails :

Feuilles, TOXIQUE (((0(+x).(1\*)



(1\*)ATTENTION: cette plante est toxique; elle a été utilisée en médecine, mais ne devrait pas être mangée; le poison appelé Cociine est détruit par la chaleur si bien que dans certains endroits, les feuilles ont été bouillies et mangées comme un légume; le poison est détruit par séchage; elle a été rapportée comme étant consommée à certains endroits; la cuisson des feuilles produit une odeur désagréable.(1\*)ATTENTION<sup>0(+x)</sup>: cette plante est toxique; elle a été utilisée en médecine, mais ne devrait pas être mangée; le poison appelé Cociine est détruit par la chaleur si bien que dans certains endroits, les feuilles ont été bouillies et mangées comme un légume; le poison est détruit par séchage; elle a été rapportée comme étant consommée à certains endroits; la cuisson des feuilles produit une odeur désagréable.((10(+x)).

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

```
• Liens, sources et/ou références :

o Tela Botanica : https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-18660-synthese;
o * "Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Conium_maculatum;
dont classification :
o "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2734165;
dont livres et bases de données : * "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 139; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 243; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, Plants of the Adelaide Plains & Hills. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 114; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 7; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 214; 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 82; Lamp, C & Collet F., 1989, Field Guide to Weeds in Australia. Inkata Press. p 81; Loughmiller, C & L., 1985, Texas Wildflowers. A Field Guide. University of Texas, Austin. p 229; Low, T., 1991, Wild Herbs of Australia and New Zealand. Angus & Robertson. p 65; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 450; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 146; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 ONG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/