

Craniolaria annua L., 1753 (Craniolaire annuelle)

Identifiants : 9711/craann

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 : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Martyniaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Martyniaceae ;
- Genre : Craniolaria ;

- **Synonymes :** *Martynia craniolaria* Gloxin 1785 (nom irrésolu mais possiblement synonyme, selon TPL), *Martynia Craniolaria* Swartz ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Escorzonera ;



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

Alimentation humaine : fruits^{{{2(4(+x))}}}. Racines consommées et confites au sucre^{{{27(+x)}}}. Les jeunes fruits sont consommés comme friandises. Autrefois, les racines charnues étaient utilisées pour les bonbons/sucreries ou comme légume cuit^{{{4(+x)}}}.

Les racines sont cuites et mangées. La racine est douce et charnue et est conservée dans le sucre



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

- **Usages médicaux :** Autrefois, les racines charnues étaient également utilisées en médecine^{{{(-4(+x))}}} ;

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



De gauche à droite :

Par Jacquin, N.J. von, *Selectarum stirpium Americanarum historia (2nd -luxury- ed.)* [New York Botanical Garden] (1780-1781) *Select. Stirp. Amer. Hist.*, ed. 1780-1781, via plantillustrations

Par Britton, N.L., Horne, F.W., *Popular flora of Puerto Rico, Flora Borinqueña* [unpublished watercolors] *Popular Fl. Puerto Rico*, via plantillustrations

- **Petite histoire-géo** : Duchesne dit que, en Colombie, les habitants mangent les racines du *Martynia Craniolaria* Swartz avec le boeuf, ou les confisent au sucre pour le dessert μ {{~76(+)}. Selon A. Paillieux et D. Bois, Duchesne semblait dire que tous les habitants de Carthagène, en général, en faisait usage mais M. Triana leur a assuré que ce n'était le cas que chez les indigents μ {{(dp*)(76(+)}. Duchesne ajoute que, dans l'Amérique septentrionale, on prépare avec ces racines une bière amère et rafraîchissante μ {{76(+)}.

- **Autres infos** :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution** :

Une plante tropicale μ {{(0(+x) (traduction automatique) .

Original : A tropical plant μ {{(0(+x) .

- **Localisation** :

Cuba *, République dominicaine *, Guyane, Haïti, Porto Rico, Amérique du Sud, Venezuela, Antilles μ {{(0(+x) (traduction automatique) .

Original : Cuba*, Dominican Republic*, Guyana, Haiti, Puerto Rico, South America, Venezuela, West Indies μ {{(0(+x) .

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

- ⁴"Mansfeld's World Database of Agricultural and horticultural Crops" (en anglais) : https://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:45:::NO::P7_BOTNAME:craniolaria%20annua ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2741351 ;
- "GRIN" (en anglais) : ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12020> ;

dont livres et bases de données : ²⁷*Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 102, par Louis Bubenicek), *76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues* (livre, page 120 [*Martynia Craniolaria* Swartz], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 224 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, Flowering Plants of the Neotropics. Princeton. p 239 (Drawing) ; Sp. Pl. 2:618. 1753