

Crocus cancellatus Herb., 1841

(Safran comestible)

Identifiants : 9953/crocan

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Monocotylédones ;**
- **Ordre : Asparagales ;**
- **Famille : Iridaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Liliopsida ;**
- **Ordre : Asparagales ;**
- **Famille : Iridaceae ;**
- **Genre : Crocus ;**
- **Nom complet : Crocus cancellatus subsp. cancellatus ;**

- **Synonymes : Crocus cancellatus var. persicus Chappelier ? [Crocus cancellatus subsp. damascenus (Herb.) B.Mathew 1982 ? (qp*)], Crocus edulis Boiss. & Blanche 1882 [Crocus cancellatus subsp. damascenus (Herb.) B.Mathew 1982], Crocus persicus Hausskn. 1900 ? [Crocus cancellatus subsp. damascenus (Herb.) B.Mathew 1982 ? (qp*)] ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Cross-barred crocus , Gozenek, Shuhaim ;**



- **Note comestibilité : ***

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

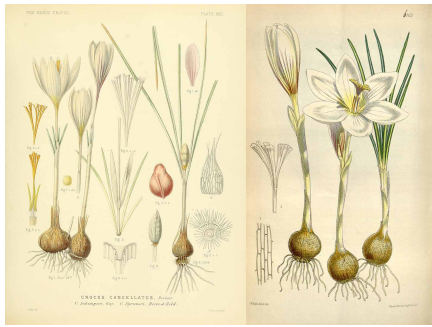
Bulbes consommés cuits^{{{(27(+x)}}}. L'oignon est comestible ; il a le goût de la Châtaigne ; les indigènes en font une grande consommation^{{{(76(+x)}}}.

L'ampoule est consommée comme légume, après ébullition et grillage. Les graines molles sont consommées crues



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

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



De gauche à droite :

Par Maw, G., monograph of the genus Crocus (1886) Monogr. Crocus (1886), via plantillustrations

Par Curtis, W., Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 100 (1874), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante de climat méditerranéen. Il pousse dans des endroits rocheux et caillouteux^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a Mediterranean climate plant. It grows in rocky and stony places^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Arménie, Australie, Israël, Jordanie, Liban, Méditerranée, Palestine, Syrie, Tasmanie, Turquie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Armenia, Australia, Israel, Jordan, Lebanon, Mediterranean, Palestine, Syria, Tasmania, Turkey^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 85 espèces de Crocus^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 85 Crocus species^{{{{0(+x)}}}}.

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

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Crocus_cancellatus ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-327199 ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 105, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 542 à 544 [Crocus cancellatus var. persicus Chappelier], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Al-Qura'n, S. A., 2010, *Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants in Jordan*. Libyan Agriculture Research Center Journal International 1(4):231-243 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 499 ; Ertug, F, *Yenen Bitkiler. Resimli Türkiye Floras -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 122 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 228 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 76 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/>*