Agrostemma githago L., 1753
(Nielle des blés)

Identifiants : 1214/agrgit

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 03/06/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Ordre : Caryophyllales ;***
    - ***Famille : Caryophyllaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Caryophyllales ;***
    - ***Famille : Caryophyllaceae ;***
    - ***Genre : Agrostemma ;***
- ***Synonymes : Agrostemma githago var. linicolum (Terech.) K. Hammer, Agrostemma githago var. macrospermum (Levina) K. Hammer, Agrostemma hirsutum Stokes, Agrostemma infesta Salisb, Agrostemma linicola Terech, Agrostemma macrospermum Levina, Agrostemma nicaeense Roth, Githago nicaeensis (Roth) Link, Githago segetalis St. Lag, Githago segetum Link, Lychnis agrostemma Ledeb, Lychnis githago (L.) Scop, Lychnis nicaeensis (Roth) G. Don, Lychnis segetalis St. Lager, Lychnis segetum Lam, Silene githago (L.) E. H. L. Krause ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : corncockle , Bolderik (nl) ;***

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

  Feuilles, prudence[{{{0(+x)}}].

  Les feuilles sont cuites et consommées comme nourriture d'urgence / de secours ; parce que la plante contient des saponines qui, bien que toxique sont mal absorbées par l'organisme, elles ne devraient pas être consommées en grandes quantités ; les feuilles sont cuites avec du vinaigre et du bacon[{{{0(+x)}}].

  ATTENTION: Les graines sont très toxiques. Il contient de la githagin (agrostémine) ._ x000B_Les feuilles sont cuites et consommées comme aliment d'urgence. Parce que la plante contient des saponines qui, bien que toxiques, sont mal absorbées par l'organisme, elles ne doivent pas être consommées en grande quantité. Les feuilles sont cuites avec du vinaigre et du bacon

  ATTENTION : les graines sont très toxiques ; elle contiennent de la githagine (agrostemine).ATTENTION : les graines sont très toxiques ; elle contiennent de la githagine (agrostemine)[{{{0(+x)}}].

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

Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 4: t. 36 ; 1890), via plantillustrations.org

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est un aliment de famine[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}].

    Original : It is a famine food[{{{0(+x)}}}].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il résiste à la sécheresse et au gel. Il s'adapte à la plupart des sols. Il poussera mieux dans des sols pas trop fertiles mais bien drainés et en position ensoleillée. Les plantes sont rustiques jusqu'à -15 ° C. Herbier de Tasmanie[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}].

    Original : It is a temperate plant. It is drought and frost resistant. It adapts to most soils. It will grow best in soils that are not too fertile but are well drained and in a sunny position. Plants are hardy to -15Â°C. Tasmania Herbarium[{{{0(+x)}}}].

  - ***Localisation :***

    Argentine, Australie, Grande-Bretagne *, Bulgarie, Chili, Chine, Europe, France, Allemagne, Haïti, Inde, Italie, Méditerranée, Pays-Bas, Amérique du Nord, Slovénie, Amérique du Sud, Tasmanie, Turquie, Uruguay, Antilles[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}].

    Original : Argentina, Australia, Britain*, Bulgaria, Chile, China, Europe, France, Germany, Haiti, India, Italy, Mediterranean, Netherlands, North America, Slovenia, South America, Tasmania, Turkey, Uruguay, West Indies[{{{0(+x)}}}].

  - ***Notes :***

    Il est utilisé en médecine[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}].

    Original : It is used in medicine[{{{0(+x)}}}].

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-74941-synthese ***;***
  - ***INPN :*** https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/80546 ***;***
  - ***NatureGate :*** https://www.luontoportti.com/suomi/fr/kukkakasvit/nielle-des-bles ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Nielle_des_bl%C3%A9s (en français) ***;***
    - https://de.wikipedia.org/wiki/Kornrade (source en allemand) ***;***

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2626726 ***;***

dont livres et bases de données : [0]"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 22 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 15 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 45 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 55 ; Burnie, G.(Ed.), 2003, Annuals and Bulbs. The Gardener's Handbooks. Fog City Press ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 74 ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 312 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Plants of Haiti Smithsonian Institute https://botany.si.edu ; Sp. pl. 1:435. 1753 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 18 ; Vermeulen, N, 1998, The Complete Encyclopedia of Herbs. Rebo Publishers. p 30 ; Wilson, S., 1997, Some Plants are Poisonous. Reed. p 9