

# Ficaria verna Huds., 1762 (Ficaire)

Identifiants : 13865/ficver

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/06/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Ranunculales ;
- Famille : Ranunculaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Ranunculales ;
- Famille : Ranunculaceae ;
- Genre : Ficaria ;

• **Synonymes :** Ranunculus ficaria L. 1753 ;

• **Synonymes français :** ficaire fausse-renoncule, herbe aux hémorroïdes, renoncule ficaire ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** lesser celadine, ficaria, favagello, common buttercup, pilewort, fig buttercup, lesser celandine, Scharbockskraut (de), svalört (sv) ;



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

Feuille (avant la floraison ; fraîches ou dégorgées puis confites<sup>1</sup> ; crues ou cuites<sup>1,5,7,8,10,12?,40</sup>, fleur<sup>1</sup> (bourgeons : confits (dégorgés)<sup>1</sup> ou cuits<sup>5,10</sup>) et racine (bulbilles (tubéreuses ou aériennes) : confites (dégorgées)<sup>1,12?</sup> ou cuites<sup>5,8,10,11</sup>) moyennement comestibles.(1\*)

**Détails :**

Feuilles<sup>27(+x)</sup> et tiges<sup>0(+x)</sup> consommées blanchies ou étiolées en salade ou<sup>{{(27(+x))}}</sup> cuites<sup>0(+x)</sup> comme légume<sup>{{(27(+x))}}</sup> (ex. : potherbe<sup>{{(dp\*)}}</sup>) ; les jeunes feuilles sont consommées crues en salades et sandwichs ou utilisées dans les soupes.

Les bourgeons floraux sont un substitut aux câpres<sup>{{(0(+x))}}</sup>. Graines consommées bouillies<sup>{{(27(+x))}}</sup>. Les racines<sup>0(+x)</sup> (rhizomes<sup>27(+x)</sup> et bulbilles<sup>0(+x)</sup>) sont consommées localement comme légume<sup>{{(27(+x))}}</sup> ; elles peuvent être cuites et servies avec de la viande<sup>{{(0(+x))}}</sup>. Le genre a également été utilisé comme agent de coagulation / caillage (caille-lait) pour la préparation de fromage<sup>{{(1-241μ(dp\*))}}</sup>.(1\*)

Les jeunes feuilles sont bouillies puis consommées en salades et sandwichs ou utilisées dans les soupes. Les tiges blanchies sont cuites et mangées. Les bulbilles et les racines peuvent être cuites et servies avec de la viande. Ils sont d'abord trempés dans de l'eau salée. Les boutons floraux sont un substitut aux câpres

Partie testée : feuilles<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)

Original : Leaves<sup>{{(0(+x))}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	63	15	2.5	0	0	0	0



(1\*)ATTENTION : présence de protoanémomine, une toxine vésicante (irritante) responsable de l'âcreté des renonculacées ; la plante (dont les feuilles) développée à la lumière contient des substances âcres et toxiques en l'absence de traitement (ébullition et changement d'eau, ou séchage) ; voir fiche "protoanémomine", pour plus d'informations.(1\*)ATTENTION<sup>0(+x)</sup> : présence de protoanémomine, une toxine vésicante (irritante) responsable de l'âcreté des renonculacées<sup>(((dp\*))</sup> ; la plante<sup>(((27(+x)))</sup> (dont<sup>(dp\*)</sup> les feuilles<sup>(((0(+x)))</sup>) développée à la lumière contient des substances<sup>(((27(+x)))</sup> âcres et toxiques<sup>(((0(+x))),(((27(+x)))</sup> en l'absence de traitement<sup>(((0(+x)))</sup> (ébullition et changement d'eau, ou séchage) ; voir fiche "protoanémomine", pour plus d'informations<sup>(((dp\*))</sup>.

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



De gauche à droite :

Par Lindman, C.A.M., *Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl.* vol. 1 (1922) t. 162, via plantillustrations

Par Winkler, E., *Sämmtliche Giftgewächse Deutschlands*, ed. 3 (1853) *Sämmtl. Giftgew. Deutschl.* t. 36, via plantillustrations

Par Sturm, J., Sturm, J.W., *Deutschlands flora (1798-1855) Deutschl. Fl.* vol. 3 (1801) t. 37], via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Les feuilles sont vendues sur les marchés locaux<sup>(((0(+x))) (traduction automatique)</sup>.

Original : Leaves are sold in the local markets<sup>(((0(+x)))</sup>.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il convient aux zones de rusticité 5-9<sup>(((0(+x))) (traduction automatique)</sup>.

Original : It is a temperate plant. It suits hardiness zones 5-9<sup>(((0(+x)))</sup>.

- Localisation :

Africa, Algeria, Asia, Australia, Belgium, Britain, Caucasus, Crete, Estonia, Europe, Georgia, Germany, Greece, Hungary, Ireland, Italy, Mediterranean, North Africa, North America, Romania, Scandinavia, Slovakia, Spain, Sweden, Tasmania, Turkey, USA<sup>(((0(+x))) (traduction automatique)</sup>.

Original : Africa, Algeria, Asia, Australia, Belgium, Britain, Caucasus, Crete, Estonia, Europe, Georgia, Germany, Greece, Hungary, Ireland, Italy, Mediterranean, North Africa, North America, Romania, Scandinavia, Slovakia, Spain, Sweden, Tasmania, Turkey, USA<sup>(((0(+x)))</sup>.

- Notes :

Il existe environ 400 espèces de *Ranunculus*<sup>(((0(+x))) (traduction automatique)</sup>.

Original : There are about 400 *Ranunculus* species<sup>(((0(+x)))</sup>.

- Liens, sources et/ou références :

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-54960> ;
- **Wikipedia** :
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Ficaire\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ficaire_(en_français)) ;
  - [https://en.wikipedia.org/wiki/Lesser\\_celandine\\_\(source\\_en\\_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Lesser_celandine_(source_en_anglais)) ;
  - [https://de.wikipedia.org/wiki/Scharbockskraut\\_\(source\\_en\\_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Scharbockskraut_(source_en_allemand)) ;
- <sup>5</sup>"**Plants For a Future**" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Ranunculus+ficaria](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Ranunculus+ficaria) ;

**dont classification :**

- "**The Plant List**" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2809356](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2809356) ;
- "**GRIN**" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=446783> ;

**dont livres et bases de données :** <sup>0</sup>"**Food Plants International**" (en anglais), 1**Plantes sauvages comestibles (livre page 123, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger)**, 8**Le régal végétal : plantes sauvages comestibles (livre page136, par François Couplan, éditions Ellebore)**, 27**Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 256, par Louis Bubenicek)**, 241**"Cheesemaking Practice" (livre en anglais, pages 157 et 158, par Reg Scott,R. Richard Kennet)** ;

**dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

*Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 56 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopædia Botanica. Cornstalk publishing, p 868 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 858 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1131 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 (As subsp. ficariformis) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 190 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 548 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 245 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 19 ; Paoletti, M.G., Dreon, A.L., and Lorenzoni, G.G., 1995, Pistic, Traditional Food from Western Friuli, NE Italy. Economic Botany 49(1) pp 26-30 ; Pieroni, A., 1999, Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy. Economic Botany 53(3) pp 327-341 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Sp. pl. 1:550. 1753*