

# Fumaria officinalis L., 1753 (Fumeterre officinale)

Identifiants : 14362/fumoff

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 23/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

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

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Papaverales ;
- Famille : Papaveraceae ;
- Genre : Fumaria ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** fumitory, earth smoke, wax dolls , Ahtere, Kolmekorraline hain, Sahtere ;



- **Note comestibilité :** \*

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

Feuille (feuilles<sup>0(+)</sup>, tiges et pousses [assaisonnement<sup>(dp\*)</sup> {aromate} : fraîches ou séchées<sup>{{0(+x)}}</sup>]) et fleur (fleurs<sup>0(+)</sup> [assaisonnement<sup>{{(dp\*)}</sup> {aromate} : fraîches ou séchées<sup>{{0(+x)}}</sup>]) comestibles<sup>0(+x)</sup>.

**Détails :**

La plante<sup>{{0(+x)}}</sup> (herbe fraîche ou séchée<sup>{{(5+)}}</sup>), y compris les fleurs<sup>{{0(+x)}}</sup>, est ajoutée aux laits aigres<sup>{{0(+x)}}</sup>,<sup>{{(5+)}}</sup> (lait végétal<sup>{{(5+)}}</sup> fermentés<sup>(dp\*)</sup>) pour lui donner un arôme<sup>{{0(+x)}}</sup> : quelques morceaux sont ajoutés à chaque litre de liquide<sup>{{(5+)}}</sup> puis, une fois que le lait a épaissi aigre, la plante est enlevée<sup>{{0(+x)}}</sup>,<sup>{{(-5+)}}</sup> ; elle donne un goût acidulé, agit comme un conservateur<sup>{{0(+x)}}</sup>,<sup>{{(5+)}}</sup> et empêche le goût rance qui peut accompagner le lait aigri<sup>{{(5+)}}</sup>.

Les feuilles peuvent être utilisées fraîches ou séchées<sup>{{0(+x)}}</sup>. Agent de caillage/coagulation / caille-lait ? (qp\*)

La plante, y compris les fleurs, est ajoutée au lait aigre pour donner de la saveur et une fois que le lait a acidulé de manière épaisse, la plante est retirée. Il donne un goût acidulé et agit comme un conservateur. Leaves peut être utilisé frais ou séché. Ils sont utilisés dans les salades et les tartes.



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

- **Note médicinale :** \*\*\*

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



Par Thomé O.W. (*Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 2: t. 264, 1885*), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

*C'est une plante de climat tempéré. Il a besoin d'un sol léger et bien drainé. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1 500 m d'altitude*<sup>{{{0(+x)}}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : It is a temperate climate plant. It needs a light, well-drained soil. In Argentina it grows from sea level to 1,500 m above sea level*<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Localisation :**

*Argentina, Asia, Australia, Chile, Estonia, Europe, Iran, Macedonia, Mongolia, North America, South America, Taiwan, Tasmania, Turkey, Uruguay*<sup>{{{0(+x)}}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : Argentina, Asia, Australia, Chile, Estonia, Europe, Iran, Macedonia, Mongolia, North America, South America, Taiwan, Tasmania, Turkey, Uruguay*<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

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

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Fumeterre\\_officinale\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Fumeterre_officinale_(en_français)) ;
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Fumaria\\_officinalis](https://en.wikipedia.org/wiki/Fumaria_officinalis) (source en anglais) ;

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Fumaria+officinalis](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Fumaria+officinalis) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2815499](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2815499) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=70905> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

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

*Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 218 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 117 ; Sp. pl. 2:700. 1753*