

Calluna vulgaris (L.) Hull, 1808 (Bruyère commune)

Identifiants : 5820/calvul

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Ordre : Ericales ;
- Famille : Ericaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Ericales ;
- Famille : Ericaceae ;
- Genre : Calluna ;

• **Synonymes :** *Erica vulgaris* ;

• **Synonymes français :** bruyère, bruyère callune, bruyère officinale, callune, bruyère d'Europe ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** common heather, broom, scotch heather , Besenheide (de) ;

• **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** {{{-15 (zone 5) ;



• **Note comestibilité :** **

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

Fleur^{0(+x)} et fruit (graines^{0(+x)}) comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Flours - aromatisantes^{{{(0(+x))} ; un thé est fait à partir des hampes florales (tiges fleurissantes)^{{{(5(+))} ; plante utilisée à la fabrication d'une sorte de bière intoxicante ; plante d'importance historique^{{{(27(+x))} ; une sorte d'hydromel était jadis brassée à partir des fleurs et les jeunes pousses ont été utilisés à la place du houblon pour aromatiser la bière^{{{(5(+))}.

Les fleurs sont utilisées pour produire la bière de bruyère en Écosse. Les capitules séchés sont utilisés pour le thé. Les fleurs peuvent remplacer le houblon dans la fabrication de la bière. C'est aussi la source de miel de bruyère. Les graines ont été utilisées dans le pain de famine en Pologne et en Estonie

Partie testée : fleurs - saveur^{{{(0(+x))} (traduction automatique)

Original : Flowers - flavour^{{{(0(+x))}

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



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

- **Note médicinale :** **

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



Par Oeder G.C. (Flora Danica, Hft 12, t. 677, 1761-1883), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il est résistant au gel. Ils ont besoin du plein soleil et d'un sol acide bien drainé. Il pousse naturellement dans les landes des régions les plus froides de la Grande-Bretagne. Les sols sont acides et peu fertiles. Il convient aux zones de rusticité 4-9. Herbar de Tasmanie^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a temperate plant. It is frost hardy. They need full sun and well-drained acid soil. It grows naturally in the moors in the colder parts of Britain. Soils they are acid and of low fertility suit it best. It suits hardiness zones 4-9. Tasmania Herbarium^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Australie, Açores, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Estonie, Europe, Malouines, Lituanie, Maroc, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Russie, Scandinavie, Sibérie, Slovénie, Tasmanie, Turquie, Ukraine, USA^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Australia, Azores, Balkans, Bosnia, Britain, Estonia, Europe, Falklands, Lithuania, Morocco, North Africa, North America, Russia, Scandinavia, Siberia, Slovenia, Tasmania, Turkey, Ukraine, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il n'y a qu'une seule espèce de Calluna. Plus de 400 variétés cultivées différentes ont été sélectionnées pour la couleur des fleurs et des feuilles^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : There is only one Calluna species. Over 400 different cultivated varieties have been selected for flower and leaf colour^{{{{0(+x)}}}}.

- **Nombre de graines au gramme :** 600 avec cosse ou 5000/10000 sans ;

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-12262-synthese> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie :** https://nature.jardin.free.fr/arbrisseau/ft_calluna.html ;
- **Wikipedia :**
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Calluna_vulgaris_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Calluna_vulgaris_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Calluna_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Calluna_(source_en_anglais)) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2692970 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 62, par Louis Bubenicek) ;

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

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 74 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 198 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 95 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 209 ; Brit. fl. ed. 2, 1:114. 1808 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 150 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 287 ; Curtis, W.M., 1963, *The Students Flora of Tasmania Vol 2* p 418 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 163 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 95 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 143 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 49 ; Huxley, A. (Ed.), 1977, *The Encyclopedia of the Plant Kingdom*. Chartwell Books. p 147 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 127 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1784 ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens*. Barrons. p 197 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 209 ; ?ukasz ?uczaj and Wojciech M Szyma?ski, 2007, *Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review*. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 17 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 154 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 121 ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 28 ; Young, J., (Ed.), 2001, *Botanica's Pocket Trees and Shrubs*. Random House. p 169