Chamaemelum nobile (L.) All., 1785 (Camomille)

Identifiants : 7543/chanob

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 20/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Asterales ;***
    - ***Famille : Asteraceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Asterales ;***
    - ***Famille : Asteraceae ;***
    - ***Genre : Chamaemelum ;***
- ***Synonymes : Anthemis nobilis L. 1753, Ormenis nobilis (L.) Coss. & Germ. 1845, Chamomilla nobilis (L.) Godr. 1843 ;***
- ***Synonymes français : camomille romaine, camomille vivace, camomille nobile, camomille noble, anthémis noble, anthémis odorante, camomille d'Anjou ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : chamomile, common chamomile, corn chamomile, English chamomile, garden chamomile, noble chamomile, Roman chamomile, Russian chamomile, sweet chamomile , römische Kamille (de), camomila de jardín (es), manzanilla fina (es), manzanilla romana (es), romersk kamomill (sv) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 4-10 ;***

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

  Fleur (fleurs$^{27(+x)}$ [base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)}$ {tisanes$^{27(+x)}$} et/ou assaisonnement : aromate (condiment aromatique$^{\{\{\{(dp*)}$/aromatisant) {pour bière et liqueurs$^{\{\{(27(+x)}$}]) comestible. Les fleurs sont utilisées pour les tisanes et pour faire de la liqueur

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

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

De gauche à droite :

Par Sowerby J.E. (English Botany, or Coloured Figures of British Plants, 3th ed., vol. 5: t. 724, 1866), via plantillustrations.org
Par Karelj (Travail personnel, domaine public), via Wikimedia Commons

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est une plante cultivée{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a cultivated plant{{{0(+x)}.

  - ***Distribution :***

    C'est une plante de climat méditerranéen. Il pousse dans des sols sableux et légèrement acides. Il convient aux zones de rusticité 6-9{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a Mediterranean climate plant. It grows in sandy and slightly acidic soils. It suits hardiness zones 6-9{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Afrique, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Îles Canaries, Chine, Europe, Irlande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Portugal, Espagne, Tasmanie, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Africa, Asia, Australia, Britain, Canada, Canary Islands, China, Europe, Ireland, North Africa, North America, Portugal, Spain, Tasmania, USA{{{0(+x)}.

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-5122-synthese ***;***
  - ***www.aroma-zone.com :*** https://www.aroma-zone.com/aroma/fichecamomilleromaine.asp ***;***
  - ***Jardin! L'Encyclopédie :*** https://nature.jardin.free.fr/vivace/ft_chamaemelum.html ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Camomille_romaine (en français) ***;***

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?latinname=Chamaemelum+nobile ***;***

    dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-113893 ***;***

dont livres et bases de données : [27]Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 28, par Louis Bubenicek) ;

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

Hui, Y. H., Handbook of Food Science, Technology, and Engineering. Volume 2. Table 98:8 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge. Genetic. Resour Crop Evolution 58:991-1006 ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 145 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country) Genetic Reources and Crop Evolution 59:1329-1347 ; Pardo-de-Santayana, M., et al, 2005, The gathering and consumption of wild edible plants in the Campoo (Cantabria, Spain). International Journal of Food Sciences and Nutrition. 56(7): 529-542 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 95 ; Tardio, J., et al, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. Botanical J. Linnean Soc. 152 (2006), 27-71