

Ficaria verna Huds., 1762 (Ficaire)

Identifiants : 1623/ficver

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 25/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Ranunculaceae ;
- **Synonymes :** Ranunculus ficaria L. 1753 ;
- **Synonymes français :** ficaire fausse-renoncule, herbe aux hémorroïdes, renoncule ficaire ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** lesser celandine, 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 confites¹ ; crues ou cuites)^{1,5,7,8,10,12?,40}, fleur¹ (bourgeons : confits (dégorgés)¹ ou cuits^{5,10}) et racine (bulbilles (tubéreuses ou aériennes) : confites (dégorgées)^{1,12?} ou cuites^{5,8,10,11}) moyennement comestibles.(1*) ;

Feuilles^{μ27(+x)μ} et tiges^{μ0(+x)μ} consommées blanchies ou étiolées en salade ou^{μ{{27(+x)μ} cuites^{μ0(+x)μ} comme légume^{μ{{27(+x)μ} (ex. : potherbe^{μ{{(dp*)μ}) ; les jeunes feuilles sont consommées crues en salades et sandwiches ou utilisées dans les soupes.

Les bourgeons floraux sont un substitut aux câpres^{μ{{0(+x)μ}. Graines consommées bouillies^{μ{{27(+x)μ}. Les racines^{μ0(+x)μ} (rhizomes^{μ27(+x)μ} et bulbilles^{μ0(+x)μ}) sont consommées localement comme légume^{μ{{27(+x)μ} : elles peuvent être cuites et servies avec de la viande^{μ{{0(+x)μ}. Le genre a également été utilisé comme agent de coagulation / caillage (caille-lait) pour la préparation de fromage^{μ{{~241μ(dp*)μ}.(1*) ;



Précautions à prendre :

(1*)**ATTENTION**^{μ0(+x)μ} : présence de protoanémomine, une toxine vésicante (irritante) responsable de l'âcreté des renonculacées^{μ(dp*)μ} ; la plante^{μ<27(+x)μ} (dont^{μ(dp*)μ} les feuilles^{μ<0(+x)μ} développée à la lumière contient des substances^{μ<27(+x)μ} âcres et toxiques^{μ<0(+x),<27(+x)μ} en l'absence de traitement^{μ<0(+x)μ} (ébullition et changement d'eau, ou séchage) ; voir fiche "protoanémomine", pour plus d'informations^{μ(dp*)μ}.

- **Catégories :** pscf ;
- **Liens, sources et/ou références :**
 - ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
 - **Wikipedia :**
 - <https://fr.wikipedia.org/wiki/Ficaire> (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Lesser_celandine (source en anglais) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Scharbockskraut> (source en allemand) ;
 - **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-54960> ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Ficaria verna*" : [pages](#), [images](#) / "*Ficaire*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre page 123, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 8Le régal végétal : plantes sauvages comestibles (livre page136, par François Couplan, éditions Ellebore), 27Dictionnaire 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 "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 56 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia 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. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Sp. pl.* 1:550. 1753