

Heracleum sphondylium L., 1753 (Berce)

Identifiants : 1791/hersph

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 26/09/2020

• Classification/taxinomie :

- Famille : Apiaceae ;
- Nom complet : *Heracleum sphondylium* subsp. *sphondylium* ;

- Synonymes français : berce sphondyle, berce spondyle, berce commune, berce des prés, grande berce, branc-ursine, fausse acanthe, herbe du Diable, patte-d'ours, plante d'Hercule, fausse bracursine, patte de loup, acanthe d'Allemagne ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : hogweed, common hogweed, American cow-parsnip [subsp. *montanum*], cow-parsnip, meadow-parsnip, belleraca (ca), björnloka (sv), sibirisk björnloka [subsp. *sibiricum*] (sv) ;



• Note : ***

• Note perso : ***

- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (dont tiges, défibrées : crues μ 1 μ ou cuites μ 1 μ ; fraîches μ 1 μ , séchées μ 1 μ ou lactofermentées μ 1 μ), fleur μ 1 μ (boutons : crus μ 1 μ /cuits μ 1 μ ou confits μ 1 μ), et fruit (graines immatures (vertes) : aromatisantes (desserts μ 1 μ , bière μ 1 μ)) et racine (cuites μ 1 μ et/ou aromatisantes) comestibles.(1*) ;

Les jeunes feuilles sont cuites et consommées comme légume μ {{{0(+x)}} μ (ex. : potherbe μ {{{(dp*)}} μ) ; elles sont également utilisées dans la soupe.

Les racines ont été utilisées comme condiment.

Les tiges et les graines sont utilisées pour faire de la bière.

Les pétioles sont liées en bottes et séchés au soleil et ils dégagent une substance sucrée consommée comme une délicatesse (mets de choix) μ {{{0(+x)}} μ . La plante a également été utilisée comme agent de coagulation / caillage (caille-lait) pour la préparation de fromage μ {{{~241(dp*)}} μ .(1*) ;



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : présence de furocoumarines (ou furanocoumarines) : agents toxiques photosensibles.1 Toutes les parties de la plante peuvent sensibiliser la peau au soleil μ 1 μ ; de plus, un contact prolongé avec la plante (feuilles et tiges) ou le fait de peler les racines, suivi d'une exposition au soleil, peuvent provoquer des dermatites (photodermatites) (aiguës ? (qp*)) chez certaines personnes. Cependant ce dernier point doit concerner majoritairement les personnes sensibles de la peau et/ou manipulants régulièrement et/ou intensivement cette plante (ex : maraîchers) μ (dp*) μ . Risque de confusion avec la ciguë vireuse (*Cicuta virosa*) ou encore la grande ciguë (*Conium maculatum*) ; leurs feuilles et tiges sont toutefois suffisamment différentes pour les identifier μ 1 μ .

• Catégories : pscf ;

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

• Liens, sources et/ou références :

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- [Tela Botanica](#) : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-31656> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "*Heracleum sphondylium*" : [pages](#), [images](#) / "*Berce*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"*FOOD PLANTS INTERNATIONAL*" (en anglais), 1*Plantes sauvages comestibles* (livre pages 184, 185 et 205 à 210, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27*Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 154, par Louis Bubenicek), 241"*Cheesemaking Practice*" (livre en anglais, pages 157 et 158 [*Herculeum spondylum*], 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 162 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 552 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 176 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 232 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, 19 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 342 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1763 ; ?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 93 ; *Plants for a Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute <http://botany.si.edu> ; 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 ; Sp. pl. 1:249. 1753