Maianthemum bifolium (L.) F.W.Schmidt , 1794 (Maïanthème à deux feuilles)

Identifiants: 19535/maibif

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 24/04/2024

- · Classification phylogénétique :
 - Clade: Angiospermes;
 Clade: Monocotylédones;
 Ordre: Asparagales;
 Famille: Asparagaceae;
- Classification/taxinomie traditionnelle:
 - Règne: Plantae;
 Division: Magnoliophyta;
 Classe: Liliopsida;
 Ordre: Liliales;
 Famille: Liliaceae;
 Genre: Maianthemum;
- Synonymes : Convallaria bifolia L ;
- Synonymes français : maîanthème à deux feuilles (erreur ? (qp*)), petit muguet, petit muguet à deux feuilles, smilacine à deux feuilles, fleur de Mai, petit lis des vallées, petit muguet des vallées, gazon, parnasse ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux): May-lily (May Lily), Canada beadruby, false lily-of-the-valley, zweiblättriges Schattenblümchen (de), Schattenblümchen (de), Zweiblatt (de), Kleine-Maiblume (de), zweiblättrige Schattenblume (de), ekorrbär (sv), Dalkruid (nl), gramigna di Parnasso (it), maiàntem (cat);



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

 $Fruit^{0(+x)}$ (fruits^{0(+x)} {avec parcmonie^{{({(dp^*)})}} [collation^{0(+x)} et base boissons/breuvages^{{({(dp^*)(0(+x))})}} {vin^{0(+x)}}]) partiellement/modérément^{{({(dp^*)})}} comestible^{0(+x)}.

Détails :

Partie(s) comestible(s) {{(0(+x) : fruit^{0(+x)}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) $^{((0)(+x))}$: les fruits sont utilisés pour faire du vin ; ils sont également consommés comme collation $^{((0)(+x))}$.

Les fruits sont utilisés pour faire du vin. Ils sont également consommés comme collation



(1*)ATTENTION: les fruits sont également toxiques, de même que le reste de la plante; la toxicité est faible mais il y a tout de même un risque de troubles gastro-intestinaux pouvant être sévères; dû à certains composés qui affectent le coeur, quelques grammes pourraient même être dangereux, selon NaturGate. Il est donc recommandé d'éviter de consommer cette plante ou, tout au moins, de se contenter de quelques fruits (comme collation), peut-être plus après transformation (la cuisson et/ou une préparation adéquate diminuerai(en)t-elle(s) les risques? (qp*)), comme semble le préconiser "Food Plants International" ("0"), avant recherches/études et obtention d'informations suffisantes, notamment concernant ses composants chimiques. Plante protégée en Basse-Normandi, Pays de la Loir, Haute-Normandie, Nord-Pas-de-Calais.(1*)ATTENTION: les fruits sont également toxiques, de même que le reste de la plante; la toxicité est faible mais il y a

tout de même un risque de troubles gastro-intestinaux pouvant être sévères (((dp*)(Toxiplante); dû à certains composés qui affectent le coeur, quelques grammes pourraient même être dangereux, selon NaturGate (((dp*)(NatureGate)). Il est donc recommandé d'éviter de consommer cette plante ou, tout au moins, de se contenter de quelques fruits (comme collation), peut-être plus après transformation (la cuisson et/ou une préparation adéquate diminuerai(en)t-elle(s) les risques ? (qp*)), comme semble le préconiser "Food Plants International" ("0"), avant recherches/études et obtention d'informations suffisantes, notamment concernant ses composants chimiques ((((dp*))). Plante protégée en Basse-Normandi, Pays de la Loir, Haute-Normandie, Nord-Pas-de-Calais ((TB)).

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



Par Thomé O.W. (Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 1: t. 112, 1885), via plantillustrations.org

Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les endroits humides et sur les coteaux le long des ruisseaux entre 500 et 2700 m d'altitude dans le nord de la Chine {{{O(+x) (traduction automatique)}}.

Original: It is a temperate plant. It grows in moist places and on hillsides along streams between 500-2,700 m above sea level in north China $^{(((0)+x)}$.

· Localisation:

Asie, Chine, Estonie, Europe, Japon, Corée, Mongolie, Amérique du Nord, Pologne, Russie, Slovénie ((10(+x) (traduction automatique)

Original: Asia, China, Estonia, Europe, Japan, Korea, Mongolia, North America, Poland, Russia, Slovenia ((100+x)).

· Notes:

Mettez également dans les familles Malvaceae, Convallariaceae et Liliaceae. (((0+x) (traduction automatique)

Original : Also put in the families Malvaceae, Convallariaceae and Liliaceae (((0(+x))).

• Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica: https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40679;
- INPN: https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/107158;
- FloreAlpes: https://www.florealpes.com/fiche_maiantheme.php;
- Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/1107/maianthemum_bifolium.html;
- Rustica: https://www.rustica.fr/tribunes-d-experts/maianthemum-bifolium-joli-couvre-sol-pour-l-ombre-fraiche.2700.html;
- Toxiplante: https://www.toxiplante.fr/monographies/maiantheme.html;
- NatureGate: https://www.luontoportti.com/suomi/en/kukkakasvit/may-lilv;
- · Wikipedia:
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Ma%C3%AFanth%C3%A8me %C3%A0 deux feuilles (en français);
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Zweibl%C3%A4ttrige Schattenblume (source en anglais);

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais): www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-281331;
- "GRIN" (en anglais): https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=104911;

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

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

Kalle, R. & Soukand, R., 2012, Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s) Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281; ?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