Sanguisorba officinalis L., 1753 (Grande pimprenelle)

Identifiants : 28992/sanoff

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 : Dicotylédones vraies ;***
  - ***Clade : Rosidées ;***
  - ***Clade : Fabidées ;***
  - ***Ordre : Rosales ;***
  - ***Famille : Rosaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
  - ***Règne : Plantae ;***
  - ***Division : Magnoliophyta ;***
  - ***Classe : Magnoliopsida ;***
  - ***Ordre : Rosales ;***
  - ***Famille : Rosaceae ;***
  - ***Genre : Sanguisorba ;***
- ***Synonymes français : pimprenelle grande ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : burnet bloodwort, great burnet, salad burnet, sanguisorba , chang ye di yu [var. longifolia] (cn transcrit), di yu (cn transcrit), di yu [var. officinalis] (cn transcrit), großer Wiesenknopf (de), pimpinela mayor (es), blodtopp (sv) ;***

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

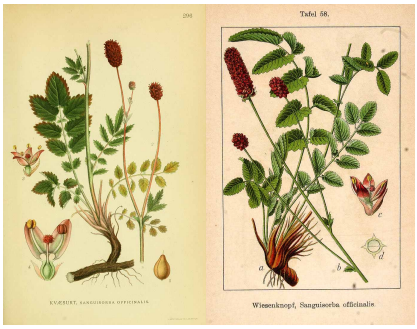
  Racine (jeune et/ou tendre, fraîche : crues1 ou cuites1 ; ou séchées : aromatisantes (spiritueux1, farine1)), feuille (dont pointes ; aromatisantes (dont tisanes)1 ; dont jeunes et/ou tendres : crues1/cuites1 et/ou confites1; dont extrait : jus1) et fleur1 (inflorescences en boutons : crues1/cuites1 ; et/ou aromatisantes1 ; dont extrait : jus (limonade)1) comestibles.

  Détails :

  jeunes feuilles crues, cuites (ex. : comme potherbe, confites ou comme aromate[{{{(dp*)(1)}}}].

  Les jeunes feuilles sont bouillies et mangées avec de l'huile et du sel. Ils sont étuvés et mangés frits, rôtis à l'huile, ajoutés à des soupes ou conservés dans du sel. Les feuilles sont utilisées comme substitut du thé. La racine et les tiges sont cuites à la vapeur et séchées et utilisées pour faire du thé mongol. Ils sont également utilisés pour le brassage. Les graines sont utilisées dans la préparation du vinaigre

  néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.
- ***Note médicinale : ******
- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***



De gauche à droite :

Par Lindman, C.A.M., Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl. vol. 2 (1922) t. 296, via plantillustrations
Par Sturm, J., Krause, E.H.L., Lutz, K.G., Flora von Deutschland in Abbildungen nach der Natur, Zweite auflage (1900-1907) Deutschl. Fl., ed. 2 vol. 8 (1904) t. 58, via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

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

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

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il pousse mieux dans les sols humides et bien drainés. Il a besoin d'une position ensoleillée protégée. Il est résistant au gel mais sensible à la sécheresse. En Chine, il pousse dans les endroits humides, du niveau de la mer à 3000 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 4-8. En Mongolie intérieure. Au Sichuan et au Yunnan *{{{0(+x) (traduction automatique)}}}*.

    Original : It is a temperate plant. It grows best in moist, well-drained soils. It needs a protected sunny position. It is resistant to frost but sensitive to drought. In China it grows in damp places from sea level to 3,000 m above sea level. It suits hardiness zones 4-8. In Inner Mongolia. In Sichuan and Yunnan *{{{0(+x)}}}*.

  - ***Localisation :***

    Asie, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Chine, République tchèque, Europe, Allemagne, Indochine, Kazakhstan, Corée, Kirghizistan, Macédoine, Mongolie, Asie du Sud-Est, Slovénie, Espagne, Taiwan, Tasmanie, Tibet, Turquie, Vietnam *{{{0(+x) (traduction automatique)}}}*.

    Original : Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, China, Czech Republic, Europe, Germany, Indochina, Kazakhstan, Korea, Kyrgyzstan, Macedonia, Mongolia, SE Asia, Slovenia, Spain, Taiwan, Tasmania, Tibet, Turkey, Vietnam *{{{0(+x)}}}*.

  - ***Notes :***

    Il existe environ 18 espèces de Sanguisorba *{{{0(+x) (traduction automatique)}}}*.

    Original : There are about 18 Sanguisorba species *{{{0(+x)}}}*.

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

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27800186 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=33026 ***;***

    dont livres et bases de données : [1]Plantes sauvages comestibles (livre pages 178 et 179, par S.G. Fleischhauer, J.

Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 907 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 931 ; Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. Acta Horticulturae 318 ; Chen, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 24 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1309 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 210 ; Flora of China @ efloras.org Volume 9 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 286 ; http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 462 ; Jackes, D. A., 2007, Edible Forest Gardens ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 784 ; Khasbagan, Yeruhan and Zhao Hui, 2011, Study on Traditional Knowledge of Wild Edible Plants Used by the Mongolians in Xilingol Typical Steppe Area. Plant Diversity and Resources. 33(2): 239-246 ; Morton, ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 800 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; READ, ; 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 ; Simkova, K. et al, 2014, Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic. Journal of Applied Botany and Food Quality 88, 49-67 ; Song, M., et al, 2013, Traditional knowledge of wild edible plants in Jeju Island, Korea. Indian Journal of Traditional Knowledge. 12(2) pp 177-194 ; Sp. pl. 1:116. 1753 ; Tanaka, ; Wujisguleng, W., & Khasbagen. K., 2010, An integrated assessment of wild vegetable resources in Inner Mongolian Autonomous Region, China. Journal or Ethnobiology and Ethnomedicine 6:34