Ferula assa-foetida L., 1753
(Ase fétide)

Identifiants : 13829/ferass

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

Dernière modification le 03/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
    - ***Genre : Ferula ;***
- ***Synonymes : Ferula asafoetida L., Ferula foetida St.-Lag. 1880 ;***
- ***Synonymes français : asa foetida, férule persique ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : asafoetida, asfetida, assa-foetida, devil's dung, stinking gum , hing (in), Stinkasant (de), Teufelsdreck (de), Asant (de), asafétida (es), dyvelsträck (sv) ;***

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

Partie(s) comestible(s)[{{{0(+x)] ***: feuilles, racine, assaisonnement (épice), tiges, gomme[{{{0(+x)]*****.***

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)[{{{0(+x)] ***:***

-la résine[{{{0(+x)] ***de la racine[{{{{(dp*)]*** ***est vendue en morceaux pour aromatiser les soupes, les poissons au curry, les sauces et les pickles ; l'épice est faite à partir du jus de la plante, semblable à du lait ; elle est ajoutée à des boulettes de viande et donne une saveur rappelant la truffe ; elle est également utilisée dans la sauce Worcestershire.***

-les feuilles et les tiges peuvent être cuites et consommées comme légume[{{{0(+x)] ***(ex. : comme potherbe[{{{{(dp*)]*****) ; la mauvaise odeur disparaît à la cuisson ;***

-les jeunes têtes croisées sont consommées crues ;

-les racines sont rôties et mangées[{{{0(+x)]**.***

Il est utilisé comme assaisonnement. La résine est vendue en morceaux. Il est utilisé pour parfumer les soupes, les poissons au curry, les sauces et les cornichons. Les feuilles et les tiges peuvent être cuites et consommées comme légume. La mauvaise odeur disparaît avec la cuisson. L'épice est fabriquée à partir du lait comme le jus de la plante. Il est ajouté aux boulettes de viande et donne une saveur de truffe. Il est également utilisé dans la sauce Worcestershire. Les jeunes têtes pliées sont consommées crues. Les racines sont grillées et mangées

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

- ***Note médicinale : ******

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

De gauche à droite :

Par Dietrich, D.N.F., Flora Medica (1831) Fl. Med. (Dietrich) t. 162, via plantillustrations
Par Vietz, F.B., Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum (1800-1822) Icones Pl. Med.-Oecon. vol. 1 (1800) t. 24, via plantillustrations
Par Zorn, J., Oskamp, D.L., Vervolg op de Afbeeldingen der artseny-gewassen met derzelver Nederduitsche en Latynsche beschryvingen (1813) Afb. Arts.-Gew., Vervolg vol. 1 (1813) t. 3, 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 dans des endroits caillouteux secs. Il a besoin d'un sol riche et bien drainé. Il doit être au soleil. Il pousse jusqu'à 100 m d'altitude[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a temperate plant. It grows in dry stony locations. It needs rich, well-drained soil. It needs to be in the sun. It grows up to 100 m altitude[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Afghanistan, Asia, Bangladesh, Central Asia, India, Indochina, Iran, China, Europe, Greece, India, Indochina, Laos, Myanmar, Pakistan, SE Asia, Sri Lanka, Turkey[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Afghanistan, Asia, Bangladesh, Central Asia, India, Indochina, Iran, China, Europe, Greece, India, Indochina, Laos, Myanmar, Pakistan, SE Asia, Sri Lanka, Turkey[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe 172 espèces de Ferula. Il est anti flatulent[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are 172 Ferula species. It is anti flatulent[{{{0(+x)].

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

  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Ase_f%C3%A9tide (en français) ***;***

- https://en.wikipedia.org/wiki/Asafoetida (source en anglais) ***;***
- https://de.wikipedia.org/wiki/Asant (source en allemand) ***;***

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2808328 ***;***
- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=16603 ***;***

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" ([Ferula asafoetida L.], en anglais) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 220 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 169 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 211 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, 18 (As Ferula assa-foetida) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 306 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 50 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 432, 1722 ; Mulherin, J., 1994, Spices and natural flavourings. Tiger Books, London. p 27 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 255 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 156 ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 13 ; Sp. pl. 1:248. 1753 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 194