Gentiana lutea L., 1753
(Gentiane jaune)

Identifiants : 14749/genlut

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

Dernière modification le 01/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Gentianales ;***
    - ***Famille : Gelsemiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Gentianales ;***
    - ***Famille : Loganiaceae ;***
    - ***Genre : Gentiana ;***
- ***Synonymes français : grande gentiane, quinquina indigène, gentiane officinale, jansonna ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bitterwort, gentian, yellow gentian, great yellow gentian , gelber Enzian (de), genciana (pt,br), gullgentiana (sv) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -30°C ;***
- ***Note comestibilité : ****
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Racine (racines$^{0(+x),27(+x)}$ [assaisonnement {aromatisant$^{0(+x),27(+x)}$} et/ou base$^{\{\{\{(dp*)}$ boissons$^{0(+x)\mu/breuvages\mu(dp*)}$ alcoolisé(e)s$^{0(+x)}$ {liqueurs$^{27(+x)}$}]) comestible$^{0(+x)}$.

  Détails :

  Les racines sont utilisées pour faire une liqueur amère$^{\{\{\{0(+x)}$; elles sont utilisées comme arôme/aromate dans les boissons alcoolisées$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{\sim\sim27(+x)}$ (liqueurs$^{27(+x)}$; elles sont également utilisées pour aromatiser le porc, la volaille et les plats de riz (attention : l'alcool est une cause de cancer)$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les racines sont utilisées pour faire de la liqueur amère. Ils sont utilisés comme arôme aromatique dans les boissons alcoolisées. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Il est également utilisé pour parfumer les plats de porc, de volaille et de riz

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

- ***Note médicinale : *****

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

Par Oltmanns F. (Pflanzenleben des Schwarzwaldes, t. 143, 1927) [E.S.], via plantillustrations

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Environ 6 000 tonnes de racines fraîches sont récoltées en Europe chaque année[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : About 6,000 tons of fresh root are harvested in Europe each year[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il pousse naturellement dans les régions montagneuses ensoleillées mais pas trop chaudes. Il a besoin de conditions humides et d'un sol profond et riche en humus. Il peut tolérer le gel[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a temperate plant. It grows naturally in mountain locations that are sunny but not too hot. It needs moist conditions and a deep, humus-rich soil. It can tolerate frost[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Albania, Alps, Australia, Austria, Bulgaria, Czech Republic, Europe, France, Germany, Hungary, Italy, Macedonia, Mediterranean, Portugal, Romania, Slovenia, Spain, Switzerland, Tasmania, Turkey[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Albania, Alps, Australia, Austria, Bulgaria, Czech Republic, Europe, France, Germany, Hungary, Italy, Macedonia, Mediterranean, Portugal, Romania, Slovenia, Spain, Switzerland, Tasmania, Turkey[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 400 espèces de Gentiana. Il est utilisé en phytothérapie[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are about 400 Gentiana species. It is used in herbal medicine[{{{0(+x)].

- ***Nombre de graines au gramme : 900 ;***

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

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2820867 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=17392 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 146, par Louis Bubenicek) ;

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

Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 367 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 223 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 378 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 117 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 327 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 109 ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 229 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 433 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 180 ; Rigat, M et al, 2009, Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with medicinal Properties. Ecology of Food and Nutrition, 48:303-327 ; Sp. pl. 1:227. 1753