

***Maianthemum racemosum* (L.) Link, 1821**

Identifiants : 19543/mairac

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- **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 :** *Smilacina racemosa* (L.) Desf. 1807 ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** false spikenard , False Solomon's Seal, Treacle berry ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 2-8 ;



- **Note comestibilité :** ****

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

-fruits - crus, cuits ou transformés en gelées et en mélasse ; le fruit est plus petit qu'un pois mais est produit en grappes terminales assez grandes sur la plante et est donc facile à récolter ; il a une délicieuse saveur douce-amère, suggérant une méla Les fruits mûrs sont consommés. Ils sont consommés crus, cuits ou transformés en gelées et sauces. Ils doivent être cuits pour éliminer les éléments purgatifs. Ils peuvent être séchés. Le jus est mélangé avec d'autres jus comme boisson. Les jeunes pousses se mangent comme des asperges. Les jeunes pousses feuillues sont cuites comme arôme de viande. Le porte-greffe est séché, trempé dans de la lessive, puis étuvé et mangé. Ils peuvent être marinés.



néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

Par Torrey, J., flora of the state of New York (handcoloured) (1843) Fl. New York [coloured version] vol. 2 (1843) t. 130, via plantillustrations

Par Collection des vélins du Muséum national d'histoire naturelle Coll. Vélins Mus. Natl. Hist. Nat. Paris vol. 6 [Palmae, Agavaceae, Liliaceae s.l., Dioscoreaceae, Commelinaceae, Alismataceae] t. 32, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il est résistant au gel. Il fait bien à l'ombre claire. Il a besoin de sols riches en humus. Il peut pousser dans des endroits ombragés et des sols acides. Il convient aux zones de rusticité 2-8^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It is frost hardy. It does well in light shade. It needs humus rich soils. It can grow in shady places and acid soils. It suits hardiness zones 2-8^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Australie, Canada, Amérique centrale, Mexique, Amérique du Nord, Sibérie, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Australia, Canada, Central America, Mexico, North America, Siberia, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- Notes :

Il existe environ 25 espèces de Smilacina. Également mis dans la famille des Convallariacées^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 25 Smilacina species. Also put in the family Convallariaceae^{{{{0(+x)}}}}.

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : <http://www.plantlist.org/Worldwidelist.asp?lang=fr&code=fr> ;

Ann. Mus. Natl. Hist. Nat. 9:51. 1807 (As Smilacina racemosa) ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As Vagnera racemosa) ; Bocek, B. R., 1984, Ethnobotany of Costanoan Indians, California, Based on Collections by John P. Harrington. Economic Botany 38(2): 240-255 (As Smilacina racemosa) ; Bull. Torrey Bot. Club 20:480. 1893 (As Vagnera racemosa) ; Cormack, R. G. H., 1967, Wild Flowers of Alberta. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 39 (As Smilacina racemosa) ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 344 (As Smilacina racemosa) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 145 (As Smilacina racemosa) ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 189 (As Smilacina racemosa) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 609 (As Smilacina racemosa) ; Jackes, D. A., 2007, Edible Forest Gardens (As Smilacina racemosa) ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 271 (As Smilacina racemosa) ; 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 508 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, *Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 77 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 171 (As *Smilacina racemosa*) ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 331 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (As *Smilacina racemosa*) ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia*. *Rare Plants Manual*. Hyland House. p 116 (As *Smilacina racemosa*) ; Turner, N., 1995, *Food Plants of Coastal First Peoples*. *Royal BC Museum Handbook* p 51 (As *Smilacina racemosa*) ; Turner, N., 1997, *Food Plants of Interior First Peoples*. *Royal BC Museum Handbook* p 75 (As *Smilacina racemosa*) ; *Wild Edible Plants of the Whitmire Wildflower Garden*. *Missouri Botanical Gardens*. (As *Smilacina racemosa*)