Meum athamanticum Jacq. , 1776
(Fenouil des Alpes)

Identifiants : 20805/meuath

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 08/05/2024

- ***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 : Meum ;***
- ***Synonymes français : fenouil des montagnes (fenouil de montagne), cistre, fausse athamante (faux athamante =erreur), aneth agreste, aneth sylvestre, cestre, méon ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : spignel-meu, baldmoney, bearwort, spignel , Bärwurz (de), Bärenfenchel (de), Bärenwurz (de), Bergvenkel (de), cenullo de puerto (es), meo (es), finocchiello (it) ;***

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

  Feuille (fraîches : crues1/cuites1 et/ou aromatisantes1 ; ou séchées ; aromatisantes1)µ, fleur1 (boutons : crus1/cuits1 et/ou aromatisants1) et racine (jeunes et/ou tendres (avant la floraison) : cuites [froides ou chaudes]1) comestibles.

  Détails :

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: racines, feuilles, épice$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$:

  -les racines et les feuilles ont un goût épicé ; elles sont écrasées et frottées/gommées contre de la viande de porc ou d'agneau avant la cuisson ; elles sont également utilisées pour aromatiser les soupes, les ragoûts et les plats de légumes ;

  -les racines sont cuites et mangées$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les racines et les feuilles ont un goût épicé. Ils sont écrasés et frottés sur du porc ou de l'agneau avant la cuisson. Il est également utilisé pour parfumer les soupes, les ragoûts et les plats de légumes. Les racines sont cuites 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 Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 3 (1885) t. 365, via plantillustrations
Par Vietz, F.B., Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum (1800-1822) Icones Pl. Med.-Oecon. vol. 3 (1806) t. 239b , via plantillustrations

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

Il pousse dans les endroits tempérés. Il pousse dans les prairies et les zones rocheuses rugueuses. C'est souvent sur du calcaire. Il a besoin d'une position ensoleillée et d'un sol bien drainé. Il convient aux zones de rusticité 6-9[{{{0(+x) (traduction automatique)}.

Original : It grows in temperate places. It grows in grassland and rough rocky areas. It is often on limestone. It needs a sunny position and a well-drained soil. It suits hardiness zones 6-9[{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

Australie, Grande-Bretagne, Europe, Norvège, Scandinavie, Espagne, Turquie[{{{0(+x) (traduction automatique)}.

Original : Australia, Britain, Europe, Norway, Scandinavia, Spain, Turkey[{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

Il n'y a qu'une seule espèce de Meum[{{{0(+x) (traduction automatique)}.

Original : There is only one Meum species[{{{0(+x)}.

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75246 ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Meum_athamanticum (en français) ***;***
    - https://de.wikipedia.org/wiki/B%C3%A4rwurz_(Pflanze) (source en allemand) ***;***

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

dont classification :

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 189 et 190, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 672 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 893 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 20 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 70 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/