

Myrica gale L. , 1753 (Piment royal)

Identifiants : 21571/myrgal

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Myricaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Myricales ;
- Famille : Myricaceae ;
- Genre : Myrica ;

- **Synonymes :** Gale belgica Dumort, Gale commune J. Presl, Gale palustris Chev, et d'autres ;

- **Synonymes français :** myrte des marais, bois-sent-bon, myrique baumier ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** sweet gale, bog myrtle, Scotch gale , Gagelstrauch (de) ;



- **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)}}} : fruit, épice, feuilles^{{{0(+x)}}}.

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

-les feuilles sont utilisées comme potherbe ; elles ont un goût amer ; elles peuvent être utilisées pour aromatiser les soupes, les ragoûts et les viandes ; elles ont également été utilisées pour aromatiser la bière et augmenter la formation de mousse ;

-le fruit séché est utilisé pour faire du thé^{{{0(+x)}}}.(1*)

Les feuilles sont utilisées comme herbe en pot. Ils ont un goût amer. Ils peuvent être utilisés pour parfumer les soupes, les ragoûts et les viandes. Ils ont également été utilisés pour aromatiser la bière et augmenter la mousse. Les fruits secs sont utilisés pour faire du thé. Attention: La plante ne doit pas être utilisée par les femmes enceintes



(1*)ATTENTION : la plante ne doit pas être utilisée par les femmes enceintes.(1*)ATTENTION^{0(+x)} : la plante ne doit pas être utilisée par les femmes enceintes^{{{0(+x)}}}.

- **Note médicinale :** **

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les tourbières et les marécages. Il peut pousser dans les sols acides. Au Sikkim, il atteint 1 725 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 3-9^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows in bogs and swamps. It can grow in acid soils. In Sikkim it grows up to 1,725 m above sea level. It suits hardiness zones 3-9^{{{{0(+x)}}}}.

◦ **Localisation :**

*Asie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Estonie, Europe, France, Allemagne, Himalaya, Inde, Irlande, Japon *, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Scandinavie, Sibérie *, Sikkim, Espagne, Suède, USA*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Britain, Canada, Estonia, Europe, France, Germany, Himalayas, India, Ireland, Japan, North America, Northeastern India, Scandinavia, Siberia*, Sikkim, Spain, Sweden, USA*^{{{{0(+x)}}}}.

◦ **Notes :**

Il existe environ 50 espèces de Myrica^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 50 Myrica species^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2500739 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 714 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 116 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 687 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 907 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 176 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 486 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 270 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 156 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 430 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 222 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s) Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 432 ; Kremer, B.P., 1995, Shrubs in the Wild and in Gardens. Barrons. p 160 (The fruit are listed as poisonous). ; Levy-Yamamori, R., & Taaffe, G., 2004, Garden Plants of Japan. Timber Press. p 158 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 130 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 149 ; Michael, P., 2007, Edible Wild Plants and Herbs. Grub Street. London. p 21 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, Flowering Plants of the Neotropics. Princeton. p 257 ; Sundriyal, M., et al, 1998, Wild edibles and other useful plants from the Sikkim Himalaya, India. Oecologia Montana 7:43-54