

Oenothera biennis L., 1753 (Oenothère (ou énothère) bisanuelle)

Identifiants : 22096/oenbie

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Onagraceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Onagraceae ;
- Genre : Oenothera ;

- Synonymes : Oenothera muricata, Oenothera pycnocarpa ;

- Synonymes français : onagre, onagre bisanuelle, oenothère (ou énothère) jaune, oenothère (ou énothère) à fleurs jaunes, herbe aux ânes, primevère du soir, jambon du pauvre, jambon des jardiniers (jambon du jardinier), jambon, jambon Saint Antoine (jambon de Saint-Antoine), oenothère, oenothère commune, mâche rouge, lysimachie jaune cornue ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : common evening-primrose, evening-primrose, German-rampion , yue jian cao (cn transcrit), me-matsuyoigusa (jp romaji), oslennik (ru translittéré), nattljus (sv), pricknattljus (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -15°C ;



- Note comestibilité : ***

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

Racine (avant floraison ; cuites (plats chauds ou froids)¹, feuille (avant floraison ; crues¹ ou cuites¹)^μ, fleur¹ (décoratives ; dont jeunes tiges florales (crues¹ ou cuites¹) ; dont bourgeons (décoratifs¹ ou confits¹)) et fruit (verts ; crus¹ ou cuits¹ ; dont graines mûres (céréale¹)) comestibles.

Détails :

feuilles crues ou cuites (ex. : comme potherbe^{(((dp*))⁽¹⁾}).

Les feuilles peuvent être utilisées crues dans les salades. Ils sont également utilisés comme potasse. Ils peuvent être cuits comme légume. Les jeunes racines sont consommées crues ou cuites. Ils sont bouillis dans 2 changements d'eau pour éliminer l'amertume puis ajoutés aux soupes et ragoûts. Les fleurs sucrées peuvent être utilisées dans les salades ou garnir les cornichons. Les graines donnent une huile qui peut être utilisée pour les salades ou comme complément alimentaire. Les jeunes gousses sont cuites à la vapeur 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 Oeder, G.C., *Flora Danica* (1761-1861) *Fl. Dan.* (1761-1883), via plantillustrations

Par Baxter, W., *British phaenogamous botany* (1834-1843) *Brit. Phaen. Bot. vol. 4*, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il poussera dans des sols secs et pauvres. En Chine, il pousse dans des endroits perturbés ouverts du niveau de la mer à 1500 m au-dessus du niveau de la mer. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1000 m au-dessus du niveau de la mer. Dans les jardins botaniques de Hobart. Il convient aux zones de rusticité 4-9. Herbar de Tasmanie. Au Sichuan et au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It will grow in dry poor soils. In China it grows in open disturbed places from sea level to 1,500 m above sea level. In Argentina it grows from sea level to 1,000 m above sea level. In Hobart Botanical gardens. It suits hardiness zones 4-9. Tasmania Herbarium. In Sichuan and Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Bhoutan, Brésil, Grande-Bretagne, Canada, Chili, Chine, République tchèque, Eswatini, Europe, France, Allemagne, Himalaya, Indonésie, Irlande, Japon, Kazakhstan, Corée, Kirghizistan, Moldavie, Myanmar, Nouveau Zélande, Amérique du Nord *, Pacifique, Russie, Asie du Sud-Est, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Swaziland, Taiwan, Tasmanie, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Bhutan, Brazil, Britain, Canada, Chile, China, Czech Republic, Eswatini, Europe, France, Germany, Himalayas, Indonesia, Ireland, Japan, Kazakhstan, Korea, Kyrgyzstan, Moldova, Myanmar, New Zealand, North America*, Pacific, Russia, SE Asia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Swaziland, Taiwan, Tasmania, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- Notes :

Il existe environ 125 espèces d'Oenothera. L'huile des graines est utilisée pour les problèmes menstruels. Il contient également un composé anti-inflammatoire^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 125 Oenothera species. The oil from the seeds are used for Menstrual problems. It also has an anti-inflammatory compound^{{{{0(+x)}}}}.

- **Arôme et/ou texture** : proche du salsifis (racine), arrière-goût âpre parfois perceptible¹ ;

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-44495> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/annuel/ft_oenothera_ann.html ;
- **aujardin.info** : <https://www.aujardin.info/plantes/oenothera-fruticosa.php> ;
- **Supertoinette** : <https://www.supertoinette.com/fiche-cuisine/1319/onagre.html> ;
- **Gîte la Source** : <https://www.gite-la-source.com/gite-magieonagre02.htm> ;
- **Maredret** : <https://www.maredret.be/patrimoine/patrimoinenaturel/ete/onagre.htm> ;
- **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Onagre_bisannuelle_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Onagre_bisannuelle_(en_français)) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Gemeine_Nachtkerze (source en allemand) ;
- ⁵"**Plants For a Future**" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Oenothera_biennis ;

dont classification :

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre page 75, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 735 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 259 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 717 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 32 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. Acta Horticulturae 318 ; Ciocarlan, N. & Ghendov, V., 2015, *Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants from Bugeac Steppe, Republic of Moldova*. Journal of EcoAgriTourism. Cailta terra Vol. 11(2) ; Cormack, R. G. H., 1967, *Wild Flowers of Alberta*. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 218 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 947 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 138 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 103 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 341 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 164 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 237 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 446 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 213 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 306 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 250 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1772 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 60 ; Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <http://www.sntc.org.sz/flora/> ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 233 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 361 ; *Plants for a Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Simkova, K. et al, 2014, *Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic*. Journal of Applied Botany and Food Quality 88, 49-67 ; Sp. pl. 1:346. 1753 ; Stern, G., 1986, *Australian Weeds. A Source of Food and Medicine*. Harper & Row. p 75 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 1127 ; *Swaziland's Flora Database* <http://www.sntc.org.sz/flora/> ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 42 ; www.ediblewildfood.com