

Orchis mascula (L.) L., 1755 (Orchis mâle)

Identifiants : 22389/orcmas

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Orchidaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Orchidales ;
- Famille : Orchidaceae ;
- Genre : Orchis ;

- **Synonymes :** *Orchis morio* var. *mascula* L. 1753, *Orchis morio* var. *masculus* L. 1753 (=) basionym ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *early purple orchid*, *salep*, *spotted orchis*, *male orchis*, *Sankt Pers nycklar* (sv) ;



- **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)}}} : racine^{0(+x)}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : le bulbe est une source de fécule comestible, après traitement et séchage^{{{0(+x)}}}.

Les tubercules séchés sont cuits et consommés comme nourriture. Il est également la source d'une fine poudre blanche utilisée comme nourriture. Ceci est utilisé pour faire des boissons ou du porridge. Ils sont utilisés dans la crème glacée



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

- **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 des forêts claires de feuillus et mixtes et des espaces ouverts. Il pousse du niveau de la mer dans le nord de l'Europe à 3000 m dans le sud de l'Europe^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It grows in light deciduous and mixed forest and open spaces. It grows from sea level in northern Europe to 3000 m in Southern Europe^{{{(0+X)}}.}

- **Localisation :**

Asie, Grande-Bretagne, Europe, Grèce, Irak, Irlande, Myanmar, Slovénie, Turquie^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Britain, Europe, Greece, Iraq, Ireland, Myanmar, Slovenia, Turkey^{{{(0+X)}}.}

- **Notes :**

Il existe environ 33 espèces d'orchis. Il contient du bassorin et de l'amidon^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 33 Orchis species. It contains bassorin and starch^{{{(0+X)}}.}

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

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Orchis_m%C3%A2le_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Orchis_m%C3%A2le_(en_fran%C3%A7ais)) ;

- [https://en.wikipedia.org/wiki/Orchis_mascula_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Orchis_mascula_(source_en_anglais)) ;

- [https://de.wikipedia.org/wiki/M%C3%A4nnliches_Knabenkr_\(source_en_anglais\)](https://de.wikipedia.org/wiki/M%C3%A4nnliches_Knabenkr_(source_en_anglais)) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-142857 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=25895> ;

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

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

Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 196 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 727 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 164 ; Fl. suec. ed. 2:310. 1755 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 451 ; Holliman, J., (Ed.), 2002, Orchids. Botanica's Pocket. Random House, Australia. p 406 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 72 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Tekinsen, K. K., and Guner, A., 2010, Chemical composition and physicochemical properties of tubera salep produced from some Orchidaceae species. Food Chemistry 121: 468-1471 (var. pinetorum) ; Uphof,