Peucedanum ostruthium (L.) W. Koch, 1824 (Impératoire)

Identifiants : 23823/peuost

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- ***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 : Peucedanum ;***
- ***Synonymes : Angelica officinalis Bernh, Angelica ostruthium (L.) Lag, Imperatoria aromatica Salisb, Imperatoria major Lam, Imperatoria major Gray, Imperatoria ostruthium L, Imperatoria trilobata Gilib, Imperatoria triternata Viv. ex DC, Ostruthium officinale Link, Selinum imperataria Crantz, Selinum ostruthium (L.) Wallr ;***
- ***Synonymes français : benjoin, benjoin français, maître des maléfices, autruche, benjoin de pays, ostrute, peucédan impératoire, antonna, antonno ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : hogfennel (hog-fennel), masterwort , Kaiserwurz (de), Meisterwurz (de), elafobosco erba renna (it), imperatoria vera (it), mästerrot (sv) ;***

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

  Feuilles, racines$^{\{\{\{0(+x)}$. Feuilles consommées$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x)}$ localement comme légume$^{\{\{\{27(+x)}$ (potherbe$^{0(+x)}$). Racines utilisées$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x)}$ dans la préparation du gin et du fromage$^{\{\{\{0(+x)}$ (comme aromatisant), en Suisse$^{\{\{\{27(+x)}$.(1*)

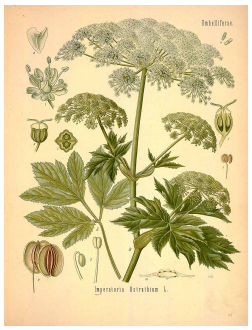
  Les feuilles sont bouillies et consommées comme potasse. Les racines ont été utilisées dans la préparation du gin et du fromage. Ils sont également utilisés pour le thé. L'élément amer doit être éliminé avant d'utiliser l'amidon

  (1*)ATTENTION : Le contact cutané avec la sève de cette plante est dit provoquer une photo-sensibilité et/ou une dermatite chez certaines personnes ; il est également indiqué contenir le prétendu "psychotrope" myristicine.(1*)ATTENTION : Le contact cutané avec la sève de cette plante est dit provoquer une photo-sensibilité et/ou une dermatite chez certaines personnes ; il est également indiqué contenir le prétendu "psychotrope" myristicine$^{\{\{\{5(+)}$.

- ***Note médicinale : *****
- ***Usages médicinaux : Parties utilisables : les feuilles, les graines, les racines. La racine contient une huile essentielle appelée "huile de benjoin français", qui rappelle l'angélique.***

Propriétés : les peucédans sont diurétiques, stomachiques et antiscorbutiques.
Utilisation : infusion de feuilles et racines (de 15 à 30g/l)[{{{87 ;

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



Par Köhler, F.E., Köhler?s Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 2 (1890) t. 123, via plantillustrations

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée[{{{0(+x) (traduction automatique)*.

    Original : It is a temperate plant[{{{0(+x)*.

  - ***Localisation :***

    Autriche, Europe, France, Italie, Suisse[{{{0(+x) (traduction automatique)*.

    Original : Austria, Europe, France, Italy, Switzerland[{{{0(+x)*.

  - ***Notes :***

    Il est utilisé en médecine[{{{0(+x) (traduction automatique)*.

    Original : It is used in medicine[{{{0(+x)*.

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

  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Imp%C3%A9ratoire (en français) ***;***
    - https://de.wikipedia.org/wiki/Meisterwurz (source en allemand) ***;***

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-1700185 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=27463 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 223, par Louis Bubenicek), 87Le Truffaut du Potager (livre, page 396, par Patrick Mioulane, éditions Larousse, 2010) ;

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

    Abbet, C., et al, 2014, Ethnobotanical survey on wild alpine food plants in Lower and Central Valais (Switzerland). Journal of Ethnopharmacology 151 (2014) 624â€“634 ; Christanell, A., et al, 2010, The Cultural Significance of Wild Gathered Plant Species in Kartitsch (Eastern Tyrol, Austria) and the Influence of Socioeconomic Changes on Local Gathering Practices. Chapter 3 in Ethnobotany in the New Europe. Berghahn Books. ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 79 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a

Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 21 ; Nat. arr. Brit. pl. 2:519. 1821 (As Imperatoria major) ; Nova Acta Phys.-Med. Acad. Caes. Leop.-Carol. Nat. Cur. 12(1):95. 1824 ; PARMEMTIER (As Imperatoria major)