

***Phyteuma spicatum* L., 1753**

(Raiponce en épi)

Identifiants : 24252/physpi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Astéridées ;**
- **Clade : Campanulidées ;**
- **Ordre : Asterales ;**
- **Famille : Campanulaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Campanulales ;**
- **Famille : Campanulaceae ;**
- **Genre : Phyteuma ;**

- **Synonymes : *Phyteuma abelis* Sennen, *Ranunculus spicatus* (L.) Mill, et quelques autres ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Spiked rampion* , *Zecica* ;**



- **Note comestibilité : ****

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

Feuille1, fleur1 et racine1 comestibles. Les racines charnues épaisses peuvent être bouillies et mangées ou mangées en salade. Les jeunes pousses sont cuites et consommées comme légume



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

- **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. 4 (1885) t. 545, via plantillustrations

Par Masclef, A., *Atlas des plantes de France* (1890-1893) *Atlas Pl. France* vol. 3 (1893) t. 201, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il convient aux zones de rusticité 6-8^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It suits hardiness zones 6-8^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, République tchèque, Europe, France, Allemagne, Italie, Suisse^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Czech Republic, Europe, France, Germany, Italy, Switzerland^{{{0(+x)}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-354623 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 103 et 104, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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) 624-634 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1038 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 70 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 493 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 65, 73 ; Å•ukasz Å•uczaj and Wojciech M SzymaÅ•ski, 2007, Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 17 ; Paoletti, M.G., Dreon, A.L., and Lorenzoni, G.G., 1995, Pistis, Traditional Food from Western Friuli, NE Italy. *Economic Botany* 49(1) pp 26-30 ; PARMENTIER, (As *Rapunculus spicatus*) ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; 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