

# ***Pimpinella heyneana* Wall.**

**Identifiants : 24366/pimhey**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 13/05/2024**

- **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 :** *Pimpinella* ;

- **Synonymes :** *Anethum trifoliatum* Roxb, *Apium trifoliatum* Wight & Arn, *Carum heyneanum* (Wall.) Franch, *Pimpinella heyneana* (DC.) Benth, et d'autres ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** , Taung-sa-meik ;



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

**Parties comestibles :** feuilles, graines, épices<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup> | **Original :** Leaves, Seeds, Spice<sup>{{(0(+x))}</sup> Les feuilles et les graines sont utilisées comme condiments pour épicer les aliments



néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

**dont classification :**

**dont livres et bases de données :** <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

**dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

**Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 457 ; Ramachandran, V.S. and Nair, V.J., 1981, *Ethnobotanical studies in Cannanore District, Kerala State (India)*. *J Econ. Tax. Bot.* Vol 2 pp 65-72**