

Pimpinella major (L.) Huds., 1762 (Grand Boucage)

Identifiants : 24368/pimmaj

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- 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 : *Pimpinella saxifraga* var. *major* L. 1753 (=) basionym, *Pimpinella magna* L. 1771 (synonyme, selon GRIN) ;

- Synonymes français : grande pimpinelle, bouquetage, persil de bouc, pied de chèvre, pimpinelle blanche ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : great burnet-saxifrage, greater burnet-saxifrage (greater burnet saxifrage), white saxifrage , große Bibernelle (de) ;



- Note comestibilité : *

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

Racines - huile, arôme^{[[0(+x)]}. Une huile essentielle à partir de la racine est utilisée comme aromatisant dans les bonbons, liqueurs, etc...^{[[5(+)]} ; racine de la variété bleue utilisée pour colorer les liqueurs. Graines utilisées localement comme condiment^{[[27(+x)]}.

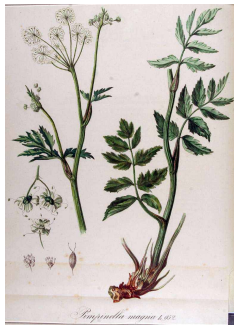
Les racines sont une source d'huile essentielle utilisée pour aromatiser les bonbons et les liqueurs



ATTENTION : à la lumière, possible photosensibilité des personnes à peau claire. Prudence nécessaire étant donné que *pimpinella* contient des huiles essentielles et des saponines. ATTENTION : à la lumière, possible photosensibilité des personnes à peau claire. Prudence nécessaire étant donné que *pimpinella* contient des huiles essentielles et des saponines^{[[5(+)]}.

- Note médicinale : **

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



Par Kops, J., *Flora Batava* (1800-1934) Fl. Bat. vol. 12 (1865) t. 952, 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 :**

Asie, Europe, Russie, Slovénie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Europe, Russia, Slovenia^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-49489> ;
- **NatureGate** : <https://www.luontoportti.com/suomi/fr/kukkakasvit/grand-boucage> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pimpinella+major](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pimpinella+major) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-1700199 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=315035> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 230 [Pimpinella magna L.], par Louis Bubenicek), 87Le Truffaut du Potager (livre, page 238, par Patrick Mioulane, éditions Larousse, 2010) ;

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

Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 21 ; Fl. angl. 110. 1762 ; Morton, 1976,