

Anthemis cotula L., 1753

(Anthémis fétide (traduction du latin "Anthemis foetida"))

Identifiants : 2637/antcot

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

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

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Asterales ;**
- **Famille : Asteraceae ;**
- **Tribu : Anthemideae ;**
- **Genre : Anthemis ;**

- **Synonymes : x (=) basionym, Anthemis cotula subsp. psorosperma (Ten.) Arcang. 1882 ;**

- **Synonymes français : camomille puante, anthémis puante (traduction du latin "Anthemis foetida"), camomille des chiens, maroute, camomille maroute, marouette, anthémis cotule, anthémis bâtarde, oeil-de-vache ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : dog-fennel (dog fennel), foetid chamomile, mayweed (may-weed), mayweed chamomile, stinking chamomile, stinking mayweed, wild chamomile, stinkende Hundskamille (de), camomilla mezzana (it), camomila-de-cachorro (pt,br), macéla-fétida (pt,br), manzanilla hedionda (es), mansanilla (es), kamomillkulla (sv) ;**



- **Note comestibilité : ***

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

Feuille (feuilles⁵⁽¹²⁽⁺⁾⁾ séchées¹²⁽⁺⁾ [assaisonnement : aromate (condiment^{(((dp*))} de manière similaire à la camomille⁽⁽⁽⁵⁽¹²⁽⁺⁾⁾⁾ et fleur (fleurs : idem feuilles¹²⁽⁺⁾) comestible^{(((5(+x))}).(1*)

Détails :

Feuilles - aromatisantes^{(((μ0(+x))} ; la plante est utilisée comme aromatisant au Pérou⁽⁽⁽⁵⁽¹²⁽⁺⁾⁾. La tisane a une structure similaire à celle de la camomille, bien que l'effet médicinal soit plus faible ; l'odeur n'est pas très agréable et elle n'est pas couramment utilisée^{(((5(57?))}.

Les feuilles sont utilisées pour aromatiser. Les feuilles et les fleurs séchées sont également utilisées pour une tisane

Partie testée : feuilles - saveur^{(((0(+x))} (traduction automatique)

Original : Leaves - flavour^{(((0(+x))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
0	0	0	0	0	0	0	0



(1*)La prudence est recommandée, car il y a quelques rapports de toxicité : la plante entière contient un jus âcre ; la manipulation et/ou l'ingestion de la plante peut (peuvent) provoquer des allergies chez certaines personnes.(1*)La prudence est recommandée, car il y a quelques rapports de toxicité : la plante entière contient un jus âcre ; la manipulation et/ou l'ingestion de la plante peut (peuvent) provoquer des allergies chez certaines personnes^{{{{5(57?,+)}}}.

- Note médicinale : **

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



Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 3: t. 11 ; 1890), via plantillustrations.org

- Petite histoire-géo :

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée qui pousse dans les zones désertiques. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1 500 m d'altitude^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant and grows in waste areas. In Argentina it grows from sea level to 1,500 m above sea level^{{{{0(+x)}}.}

- Localisation :

Algérie, Argentine, Arménie, Asie, Australie, Brésil, Grande-Bretagne, Canada, Caucase, Amérique centrale, Chili, Chine, République dominicaine, Europe, France, Allemagne, Grèce, Hawaï, Inde, Irlande, Italie, Méditerranée, Mexique, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Paraguay, Pérou, Portugal, Arabie Saoudite, Amérique du Sud, Espagne, Uruguay, USA, Tasmanie, Turquie, Uruguay, Antilles^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Algeria, Argentina, Armenia, Asia, Australia, Brazil, Britain, Canada, Caucasus, Central America, Chile, China, Dominican Republic, Europe, France, Germany, Greece, Hawaii, India, Ireland, Italy, Mediterranean, Mexico, Netherlands, New Zealand, North Africa, North America, Pacific, Pakistan, Paraguay, Peru, Portugal, Saudi Arabia, South America, Spain, Uruguay, USA, Tasmania, Turkey, Uruguay, West Indies^{{{{0(+x)}}.}

- Notes :

Il existe environ 100 espèces d'Anthemis^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 100 Anthemis species^{{{{0(+x)}}.}

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-5077> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-131879 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=103883> ;

dont livres et bases de données : ¹²*Cornucopia II : A Source Book of Edible Plants*" (livre en anglais, page 32, par Stephen Facciola) ;

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

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants*. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 4984 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 44 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 441 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 87 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 32 ; Flora of Pakistan. ; Gunes, S. et al, 2018, *Survey of wild food plants for human consumption in Karaiali (Adana-Turkey)*. Indian Journal of Traditional Knowledge. Vol. 17(2), April 2018, pp 290-298 ; Hovsepyan, R., et al, 2016, *Food as a marker for economy and part of identity: traditional vegetal food of Yezidis and Kurds in Armenia*. Journal of Ethnic Foods. 3:32-41 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 23 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 358 ; Malezas Comestibles del Cono Sur, INTA, 2009, Buenos Aires ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 155 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Sp. pl. 2:894. 1753 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 3