

Smilax herbacea L., 1753

Identifiants : 30217/smiher

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 : Monocotylédones ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Smilacaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Smilacaceae ;
- Genre : Smilax ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** carrion flower, smooth carrionflower , Greenbrier ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 4-8 ;



- **Note comestibilité :** ****

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

-feuilles et jeunes pousses - crues ou cuites et utilisées comme des asperges ; un légume délicat et savoureux ; -fruits - crus ou cuits et utilisés dans les gelées, etc. ; il ne doit être utilisé qu'à pleine maturité ; une saveur agréable ; le fruit mesu Les racines tubéreuses sont creusées et nettoyées puis coupées en petits morceaux et pilées jusqu'à ce que les fibres soient séparées. Ce sédiment est utilisé pour faire une gelée ou dilué et sucré pour boire. Les pousses et les pointes sont cuites et mangées. Ils peuvent être servis comme des asperges. Le fruit mûr peut être consommé cru. Ils sont également réduits en purée et transformés en gelées et sauces. La sauce aux fruits est bonne pour arroser les viandes sauvages



néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

Par Curtis, W., *Botanical Magazine* (1800-1948) *Bot. Mag.* vol. 44 (1817) [tt. 1860-1941] t. 1920, via plantillustrations
 Par Sharp, Helen, *Water-color sketches of American plants, especially New England (1888-1910) Water-color Sketches Amer. Pl.*, via plantillustrations

• **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse à la lisière des bois. C'est souvent sur des sols calcaires. Il convient à la zone de rusticité 4^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows on the edges of woodlands. It is often on calcareous soils. It suits hardiness zone 4^{{{(0+X)}}}.

◦ **Localisation :**

Canada, Amérique du Nord, USA^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : Canada, North America, USA^{{{(0+X)}}}.

◦ **Notes :**

Il existe environ 300 espèces de Smilax^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 300 Smilax species^{{{(0+X)}}}.

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

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

dont classification :

◦ ~~"The Plant List" (en anglais) de FOOD PLANTS INTERNATIONAL~~²⁸⁹¹⁹⁶ ;

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 66 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 192 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 230 ; Fisk, J. R. & Hoover, E., 2015, *Wild Fruits of Minnesota. A Field Guide*. University of Minnesota p 30 ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 810 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 162 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 533 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Sp. pl. 2:1030. 1753*