Bellis perennis L., 1753
(Pâquerette)

Identifiants : 4383/belper

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Asterales ;***
    - ***Famille : Asteraceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Sous-règne : Tracheobionta ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Asterales ;***
    - ***Famille : Asteraceae ;***
    - ***Sous-famille : Asteroideae ;***
    - ***Tribu : Astereae ;***
    - ***Genre : Bellis ;***
- ***Synonymes : x (=) basionym, Aster bellis E.H.L.Krause 1905 ;***
- ***Synonymes français : fleur de Pâques, fleur de paturage, petite marguerite, pâquerette vivace, margaridoia perenne (cat) ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : common daisy, daisy, English daisy, perennial daisy, lawn daisy , chu ju (cn transcrit), Gänseblümchen (de), Maßliebchen (de), Tausenschoen (de), margaritka (ru translittéré), vellorita (es), tusensköna (sv), margherita (it) ;***



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

  Feuille (feuilles (crues ou cuites)$^{\{\{\{1,\{\{\{27(+x)}$ [nourriture/aliment (ex. : comme potherbe$^{\{\{\{(dp*)}$) et/ou assaisonnement$^{\{\{\{(dp*)}$, fleur (fleurs^{1} et bourgeons$^{(dp*)}$/boutons : idem feuilles$^{\{\{\{1}$; dont bourgeons$^{(dp*)\mu/boutons\mu1,27(+x)}$ [assaisonnement$^{(dp*)}$: condiment {confit au vinaigre$^{\{\{\{27(+x)}$: substitut de câpre$^{\{\{\{1}$}]) et fruit (graines crues ou cuites (rôties$^{\{\{\{1\mu/torréfiées\mu(dp*)}$) ; et germes^{1}) comestibles.

  Détails :

  La pâquerette est un ingrédient essentiel des salades sauvages et soupes printanières ; feuilles boutons et fleurs entrent ainsi dans la composition de diverses recettes de légumes et de fromages blancs aux herbes$^{\{\{\{1}$.

  Les jeunes feuilles tendres peuvent être mélangées dans les salades. Ils sont également utilisés comme potasse. Ils sont également utilisés dans les soupes de légumes. Les fleurs sont ajoutées aux salades. Ils sont également utilisés pour les tisanes. Les boutons floraux sont utilisés dans les sandwichs, les soupes et les salades. Les boutons floraux sont

conservés dans du vinaigre et utilisés comme substitut aux câpres.

Partie testée : feuilles{{{0(+x) (traduction automatique)}}}
Original : Leaves{{{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

Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Note médicinale : ******

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

De gauche à droite :

Par Lindman, C.A.M., Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl., via plantillustrations
Par Ceridwen, via wikimedia
Par Step, E., Bois, D., Favourite flowers of garden and greenhouse (1896-1897) Favourite Fl., via plantillustrations
Par Gottorfer Codex (1649-1659), via plantillustrations

- ***Petite histoire-géo :***

- ***Arôme et/ou texture : proche de la mâche, arrière goût âpre persistant (chez beaucoup de personnes)1 ;***

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

  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-9408 ***;***
  - ***Jardin! L'Encyclopédie :*** https://nature.jardin.free.fr/vivace/mc_bellis_perennis.htm ***;***
  - ***Rustica :*** https://www.rustica.fr/articles-jardin/fleurs/paquerette-bellis-perennis,501.html ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/P%C3%A2querette (en français) ***;***
    - https://de.wikipedia.org/wiki/G%C3%A4nsebl%C3%Bcmchen (source en anglais) ***;***
    - https://en.wikipedia.org/wiki/Bellis_perennis (source en anglais) ***;***
  - [5]***"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Bellis+perennis ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-29324 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=6728 ***;***

dont livres et bases de données : [1]Plantes sauvages comestibles (livre pages 40 et 41, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 48, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références : Couplan F. (1983), Lightfoot, Sturtevant :: Bubenicek, Fleischhauer & Guthmann & 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) 624â€“634 ; Biscotti, N. et al, 2018, The traditional food use of wild vegetables in Apulia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature. Italian Botanist 5:1-24 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 433 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 140 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 154 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 142 ; Burnie, G. (Ed.), 2003, Annuals and Bulbs. The Gardener's Handbooks. Fog City Press. p 125 ; Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. Acta Horticulturae 318 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 228 ; Dogan, Y., 2012, Traditionally used wild edible greens in the Aegean Region of Turkey. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4): 329-342 ; Dogan, Y. et al, 2013, Wild Edible Plants sold in the Local Markets of Izmir, Turkey. Pak. J. Bot. 45(S1): 177-184 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TÃ¼rkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 34 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 96 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 42 ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 145 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 313 ; Kizilarslan, C. & Ozhatay, N., 2012, An ethnobotanical study of the useful and edible plants of Ì‡zmit. Marmara Pharmaceutical Journal 16: 134-140, 2012. ; Koca, I., et al, 2015, Some Wild Edible Plants and Their Dietary Fiber Contents. Pakistan Journal of Nutrition. 14(4): 188-194 ; Lamp, C & Collet F., 1989, Field Guide to Weeds in Australia. Inkata Press. p 34 ; Luczaj, L. et al, 2012, Wild food plant use in 21st century Europe: the disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles. Acta Soc Bot Pol 81(4):359â€“370 ; Luczaj, L. et al, 2017, Comfrey and Buttercup Eaters: Wild Vegetables of the Imereti Region in Western Georgia, Caucasus. Economic Botany, 71(2), 2017, pp. 188â€“193 ; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country) Genetic Reources and Crop Evolution 59:1329-1347 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, Wild Flowers of the World. Ebury press. Plate 22 ; Nedelcheva A., 2013, An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria. EurAsian Journal of BioSciences 7, 77-94 ; Paoletti, M.G., Dreon, A.L., and Lorenzoni, G.G., 1995, Pistic, Traditional Food from Western Friuli, NE Italy. Economic Botany 49(1) pp 26-30 ; Pieroni, A., 1999, Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy. Economic Botany 53(3) pp 327-341 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Polat, R., et al, 2015, Survey of wild food plants for human consumption in Elazig (Turkey). Indian Journal of Traditional Knowledge. Vol. 1(1): 69-75 ; Polat, R., et al, 2017, Survey of wild food plants for human consumption in Bingol, (Turkey). Indian Journal of Traditional Knowledge. Vol. 16(3) July 2017, pp. 378-384 ; 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 ; Redzic, S., 2010, Use of Wild and Semi-Wild Edible Plants in Nutrition and Survival of People in 1430 Days of Siege of Sarajevo during the War in Bosnia and Herzegovina (1992â€“1995). Coll. Antropol 34 (2010) 2:551-570 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; http://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 11th April 2011] ; Sansanelli, S., et al, 2014, Wild food plants traditionall consumed in the area of Bologna (Emilia Romagna region, Italy). Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 10:69 ; Schunko, C., et al, 2010, Organic farmers use of wild food plants and fungi in a hilly area in Styria (Austria). Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 6:17 ; 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 ; Sp. pl. 2:886. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 167 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 5 ; Upson, R., & Lewis R., 2014, Updated Vascular Plant Checklist and Atlas for the Falkland Islands. Falklands Conservation and Kew.