

Calendula arvensis (Vaill.) L., 1763 (Souci des champs)

Identifiants : 5767/calarv

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- 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 ;
- Genre : Calendula ;

- Synonymes français : souci sauvage, petit calendula ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : field marigold , Acker-Ringelblume (de) ;



- Note comestibilité : **

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

On confit dans le vinaigre les boutons de fleurs qui se consomment comme les câpres ; les fleurs sont comestibles en petite quantité et peuvent décorer les salades vertes, les salades de fruits, les canapés ; les fleurs pilées colorent le beurre^{[[88]]}.(1*)

Les jeunes pousses et feuilles sont bouillies et mangées. Ils sont également utilisés dans les ragoûts. Les capitules sont marinés. Les feuilles sont utilisées comme condiment pour le beurre clarifié

Partie testée : feuilles^{[[10(+x)]]} (traduction automatique)

Original : Leaves^{[[10(+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



(1*)ATTENTION : les femmes qui ont des règles trop abondantes et les femmes enceintes doivent s'abstenir de consommer les fleurs.(1*)ATTENTION : les femmes qui ont des règles trop abondantes et les femmes enceintes doivent s'abstenir de consommer les fleurs^{[[88]]}.

- Note médicinale : ***

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



Par Kops et al. J. (Flora Batava, vol. 26: t. 2044 ; 1924), via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il convient aux zones de rusticité 6-10. Au Bahreïn, il pousse dans des sols graveleux.
Herbier de Tasmanie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It suits hardiness zones 6-10. In Bahrain it grows in gravelly soils. Tasmania Herbarium^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Bahreïn, Belgique, Grande-Bretagne, Chili, Chypre, Egypte - Sinaï, Europe, France, Grèce, Israël, Italie, Méditerranée, Afrique du Nord, Portugal, Sinaï, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Tasmanie, Turquie, Uruguay^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Bahrain, Belgium, Britain, Chile, Cyprus, Egypt - Sinai, Europe, France, Greece, Israel, Italy, Mediterranean, North Africa, Portugal, Sinai, Slovenia, South America, Spain, Tasmania, Turkey, Uruguay^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe entre 20 et 30 espèces de calendula^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are between 20 and 30 Calendula species^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-12140-synthese> ;
- **INPN** : https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/87420 ;
- **HYPPA** : https://www2.dijon.inra.fr/hyppa/hyppa-f/cldar_fh.htm ;
- **FloreAlpes** : https://www.florealpes.com/fiche_calendulaarvensis.php ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Calendula_arvensis ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-127060 ;

dont livres et bases de données : ⁸⁸Sauvages et comestibles (livre, page 236, par Marie-Claude Paume) ;

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

Bailey, C. and Danin, A., 1981, Bedouin Plant Utilization in Sinai and the Negev. *Economic Botany* 35(2): 145-162 ;
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 446 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 280 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, Plants of the Adelaide Plains & Hills. *Botanic*

Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 156 ; Della, A., et al, 2006, An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus. J. Ethnobiol. Ethnomed. 2:34 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 35 ; Hadjichambis, A. C., et al, 2007, Wild and semi-domesticated food plant consumption in seven circum-Mediterranean areas. International Journal of Food Sciences and Nutrition. 2007, 1-32. ; Kunkel, ; Phillips, D.C., 1988, Wild Flowers of Bahrain. A Field Guide to Herbs, Shrubs, and Trees. Privately published. p 68 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Sp. pl. ed. 2, 2:1303. 1763 ; Tanaka, ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 6 ; Tardio, J., et al, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. Botanical J. Linnean Soc. 152 (2006), 27-71