Calendula officinalis L., 1753
(Souci officinal)

Identifiants : 5768/caloff

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 ;***
    - ***Genre : Calendula ;***
- ***Synonymes français : souci, souci des jardins ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : calendula, garden-marigold (garden marigold), marigold, pot-marigold (pot marigold), ruddles, Scotch-marigold, Scottish-marigold, English marigold , jin zhan ju (cn transcrit), Ringelblume (de), Garten-Ringelblume (de), t?-kin-sen-ka (jp romaji), geumjanhwa (ko transcrit), kalendula (ru translittéré), nogot'ki lekarstvennye (ru translittéré), ringblomma (sv) ;***



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

  Fleur (pétales[27(+x)]) comestible.

  Détails :

  Pétales utilisés comme succédané de safran dans ses usages et pour colorer le beurre[{{{27(+x)}.

  Feuilles mangées avec de l'huile et du sel. Les feuilles sont séchées pour concentrer la saveur puis utilisées pour parfumer les soupes. Les fleurs et leur coloration sont utilisées comme substitut au safran. Il peut être utilisé pour colorer le riz ou le gâteau à l'orange. Il a également été utilisé pour colorer les fromages. Les pétales sont parfois utilisés dans les soupes et les salades. Les fleurs sont des pétales sont utilisées pour le thé

  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)):***

Par Curtis´s Botanical Magazine (vol. 59 [ser. 2, vol. 6]: t. 3204, 1832) [W.J.H.], via plantillustrations

- ***Nombre de graines au gramme : 90/125/165 ;***

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

    - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/eflore/BDNFF/4.02/nn/12060/export/pdf ***;***

      dont classification :

    - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-107206 ***;***
    - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=8457 ***;***

      dont livres et bases de données : [27]Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 62, par Louis Bubenicek) ;

      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 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 73 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 446 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 192 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 236 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 204 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 322 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 150 ; Burnie, G. (Ed.), 2003, Annuals and Bulbs. The Gardener's Handbooks. Fog City Press. p 132 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 281 ; Curtis, W.M., 1963, The Students Flora of Tasmania Vol 2 p 418 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, Plants of the Adelaide Plains & Hills. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 156 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 69 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 35 ; Famine foods ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 76 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 142 ; Hermandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 263 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 49 ; JanacÌ•kovicÌ•, P. et al, 2019, Traditional knowledge on plant use from Negotin Krajina (Eastern Serbia): An ethnobotanical study. Indian Journal of Traditional Knowledge Vol 18 (1), pp 25-33 ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 314 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 433, 1810 ; Kybal, J., 1980, Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 60 ; Petrova, I., et al, 2016, Five Edible Flowers â€“ Valuable Source of Antioxidants in Human Nutrition. International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research 2016; 8(4); 604-610 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; READ ; 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, 2012, Intracultural variation of knowledge about wild plant uses in the Biosphere Reserve Grosses Walsertal (Austria). Journal or Ethnobiology and Ethnomedicine, 8:23 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 75 ; Skinner, G. & Brown, C., 1981, Simply Living. A gatherer's guide to New Zealand's fields, forests and shores. Reed. p 48 ; Sp. pl. 2:921. 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 6 ; Valder, P., 1999, The Garden Plants of China. Florilegium. p 354