

Crocus sativus L., 1753 (Safran)

Identifiants : 9974/crosat

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 24/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Iridaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Iridaceae ;
- Genre : Crocus ;

- Synonymes : *Crocus officinalis* (L.) Honck, *Crocus orsinii* Parl, *Crocus pendulus* Stokes, *Crocus sativus* var. *cashmirianus* Royle, *Crocus sativus* var. *officinalis* L, *Crocus sativus* var. *orsinii* (Parl.) Maw, *Crocus sativus* subsp. *orsinii* (Parl.) K. Richt, *Crocus setifolius* Stokes, *Geanthus autumnalis* Raf, *Safran officinarum* Medik ;

- Synonymes français : crocus à safran, safran d'automne ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : saffron, saffron crocus, autumn crocus , Safran (de), açafraão (pt), azafrán (es), saffranskrokus (sv) ;



- Note comestibilité : ***

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

Racine (corme^{0(+x)}), fleur (pollen^{0(+x)}µétamines^{µ27(+x)} [assaisonnement^(dp*) : épice^{0(+x),27(+x)}]) et feuille (feuilles^{0(+x)}) comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Fleurs sèches/séchées^{{{0(+x)}}} ; plante cultivée en Europe^{{{27(+x)}}}. Herbe, épice^{{{0(+x)}}}. Feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

ATTENTION: Il est important de bien sécher les fleurs avant de les utiliser pour aromatiser. Le safran est toxique. Une dose sûre ne doit pas dépasser 1 g par jour. Les stigmates ou parties de la fleur qui attrapent le pollen sont utilisés comme épice. Ils sont utilisés pour colorer et aromatiser les sauces, les crèmes, les biscuits, les conserves, les liqueurs, les currys, les plats de riz et autres aliments. Les racines sont mangées grillées. Les feuilles sont utilisées comme arôme

Partie testée : fleurs - séchées^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Flowers - dried^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
11.9	1298	311	11.4	53	80.8	11.1	1.1



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** ***

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



Par Hamilton E. (Flora homoeopathica, vol. 1: t. 27, 1852), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tempérée. Ils nécessitent du soleil et un bon drainage. Il a besoin d'un pH de 7. Il est préférable dans un bon limon sableux. Il résiste au gel et à la sécheresse. Il convient aux zones de rusticité 6-8. Au Yunnan^{{{{0(+x)}}}
(traduction automatique)

Original : A temperate plant. They require sun and good drainage. It needs a pH of 7. It is best in a good sandy loam. It is resistant to frost and drought. It suits hardiness zones 6-8. In Yunnan^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Algérie, Asie, Australie, Autriche, Azerbaïdjan, Brésil, Grande-Bretagne, Canada, Chine, Egypte, Europe, France, Allemagne, Grèce, Himalaya, Inde, Indonésie, Irak, Iran, Israël, Italie, Japon, Malaisie, Méditerranée, Maroc, Myanmar, Népal, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pakistan, Palestine, Asie du Sud-Est, Sloénie, Amérique du Sud, Espagne, Suisse, Taiwan, Tasmanie, Turquie, Afrique de l'Ouest^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Africa, Algeria, Asia, Australia, Austria, Azerbaijan, Brazil, Britain, Canada, China, Egypt, Europe, France, Germany, Greece, Himalayas, India, Indonesia, Iraq, Iran, Israel, Italy, Japan, Malaysia, Mediterranean, Morocco, Myanmar, Nepal, New Zealand, North Africa, North America, Pakistan, Palestine, SE Asia, Slovenia, South America, Spain, Switzerland, Taiwan, Tasmania, Turkey, West Africa^{{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 80 espèces de Crocus. C'est une plante triploïde stérile. Il est mentionné dans la Bible. Cantique des cantiques 4:14. Il a des propriétés anticancéreuses^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 80 Crocus species. It is a sterile triploid plant. It is mentioned in the Bible. Song of Songs 4:14. It has anticancer properties^{{{{0(+x)}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-327454 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12265> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, pages 105 et 106, par Louis Bubenicek) ;

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

Ali-Shtayeh, M. S., et al, 2008, *Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study*. J Ethnobiol Ethnomed. 4: 13 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 146 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 214 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 498 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 300 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 318 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 183 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 436 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 188 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 122 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 228 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 337 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 3725 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 76 ; Kintzios, S. E., 2006, *Terrestrial Plant-Derived Anticancer Agents and Plant Species Used in Anticancer research*. *Critical Reviews in Plant Sciences*. 25: pp 79-113 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 434 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 86 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant. DK*. p 231 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 42 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 79 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 275 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 317 ; Sp. pl. 1:36. 1753 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 155