

Le Maceron cultivé *Smyrniolum olusatrum* (famille ombellifères ou apiacées)

Cette famille regroupe des très toxiques (cigüe, œnanthe...) et des alimentaires (carottes, persil, cerfeuil, céleri...)

Certains d'entre vous m'ont demandé quelle était cette plante qui poussait dans les fossés
Je suis presque sûr qu'il s'agit du Maceron cultivé
J'ai parlé d'une introduction par les romains
Je n'ai pas trouvé de confirmation dans les bouquins
Du moins ceux que j'ai consultés

Dans la Flore d'Europe Occidentale :

« Grande plante bisannuelle (j'en ai vu des pieds aussi haut que nous), glabre (c'est-à-dire sans poils), au goût piquant ; tiges vigoureuses, creuses avec l'âge, rameaux supérieurs souvent opposés..... feuilles supérieures plus petites et moins divisées, celles du haut (devenant) jaune chrome (en fait cette coloration est liée à la maturation et devient nette en fin de floraison, en juin ?) terrains vagues, bord des routes, falaises, souvent près de la mer. France : Ouest et Midi »

J'ai souvenir que cette plante est photo sensibilisante (Attention à la cueillette en plein soleil, risque de brûlure jusqu'au 3^{ème} degré pour certaines personnes)

Dans l'Atlas du Professeur Dupont

« Vigoureuse Ombellifère autrefois cultivée, nitrophile (c'est-à-dire aimant l'azote) éparse dans l'intérieur (sous-entendu des terres) abondante dans toute la région littorale et parfois extrêmement envahissante, se substituant peu à peu, par manque d'entretien, à des espèces nettement plus intéressantes, comme au long des chemins sablonneux et des levées des marais salants »

Dans « Petite flore méditerranéenne – Nos légumes et leurs cousins sauvages » de Michel Chauvet

(Voir fichier joint)

A noter que Michel Chauvet est l'auteur de « la diversité des céréales » - Editions du Gulf Stream à Nantes en 2004 (remarquable petit bouquin pour les enfants et les plus grands que j'ai eu autrefois entre les mains grâce à Catherine)

Il y a une 2^{ème} espèce de Maceron *Smyrniolum perfoliatum*
Mais Il n'est pas présent en Loire-Atlantique

Dans chaque description les phrases entre-parenthèses correspondent à des ajouts de ma part – elles ne sont pas dans le texte original

Maceron

Smyrniium olusatrum L.

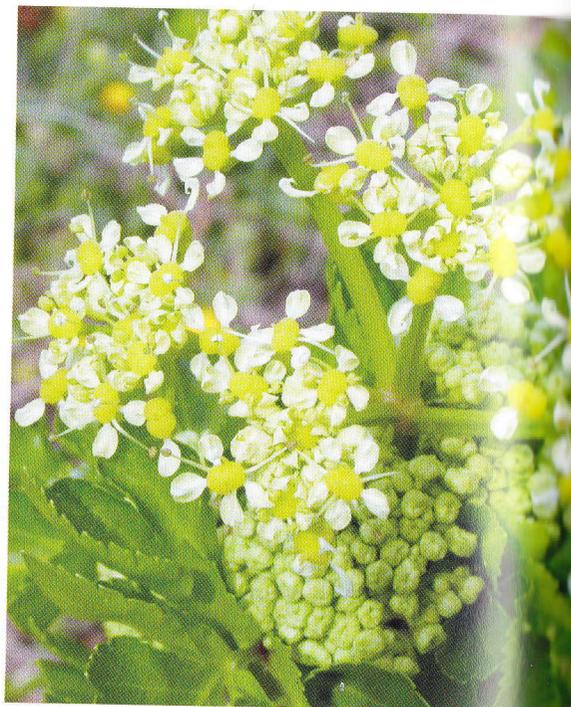
OMBELLIFÈRES

Originaire d'une zone s'étendant de la Méditerranée jusqu'au Caucase, le maceron a été cultivé depuis l'Antiquité dans le sud et l'ouest de l'Europe, et s'est naturalisé, en particulier en Grande-Bretagne et en Irlande, au point de devenir envahissant par endroits. Il était assez répandu au Moyen Âge et a régressé depuis lors, remplacé par le céleri. On en consommait les racines, les jeunes pousses et les pétioles. En France, le maceron subsiste çà et là, le plus souvent près des habitations, dans des fossés et des talus ombragés. Il pousse à la fin de l'hiver et disparaît à la fin du printemps.

Les noms

Le français maceron vient de l'italien *macerone*, qui serait une forme de *macedonicum*. Au Moyen Âge, on a appelé plusieurs plantes *petroselinum macedonicum*, « persil de Macédoine ».

Son nom latin *holusatrum* ou *olusatrum* veut simplement dire « légume noir ». Au Moyen Âge, il a été déformé en *olisatum*, *olisatrum*, *oxilandrum*, et est devenu *petroselinum alexandrinum*, « persil d'Alexandre », par étymologie populaire. C'est l'origine de son nom anglais *alexander*.



Fleurs de *Smyrniium olusatrum*.

Les macerons sauvages

Le maceron est une plante herbacée bisannuelle, glabre, de 50 cm à 1,5 m de haut. La tige est robuste, pleine, et se creuse ensuite. Les feuilles sont d'un vert foncé brillant, à contour triangulaire, à lobes ovales, crénelés et parfois lobés. Les ombelles* ont 7 à 15 rayons, avec peu ou pas de petites bractées* et bractéoles. Le fruit est noir.

Les cousins du maceron

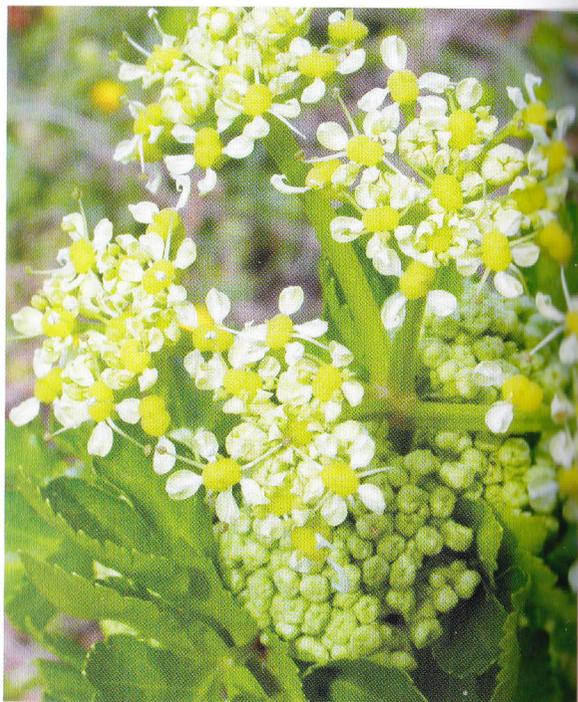
Le genre *Smyrniium* comprend 7 espèces répandues en Eurasie et Méditerranée. Une autre espèce, *Smyrniium perfoliatum* L., a été cultivée comme légume en Europe de l'Ouest, du xvi^e au xviii^e siècle. On la trouve dans le Var, les Alpes maritimes et les Alpes de Haute-Provence, dans des forêts et des prairies humides.



Smyrniium olusatrum.

Perspectives

Le maceron fait partie des nombreuses Ombellifères qui ont été cultivées. Il y a peu de chances qu'il revienne jamais en culture.



Fleurs de *Smyrniolus atrum*.

Les macerons sauvages

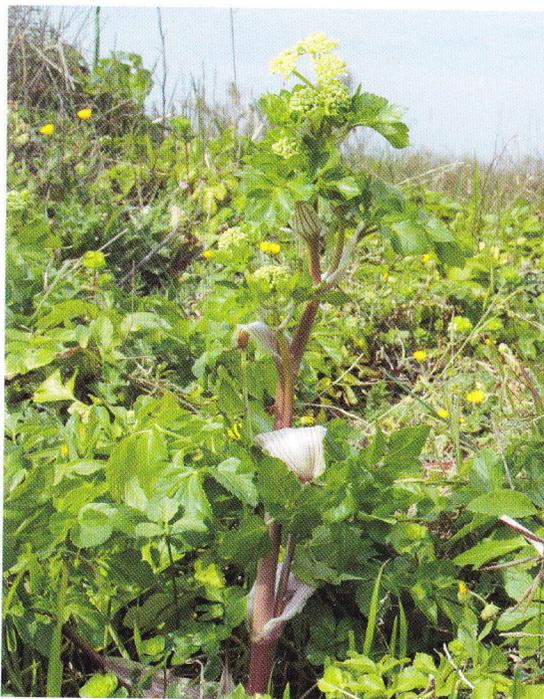
Le maceron est une plante herbacée bisannuelle, glabre, de 50 cm à 1,5 m de haut. La tige est robuste, pleine, et se creuse ensuite. Les feuilles sont d'un vert foncé brillant, à contour triangulaire, à lobes ovales, crénelés et parfois lobés. Les ombelles* ont 7 à 15 rayons, avec peu ou pas de petites bractées* et bractéoles. Le fruit est noir.



Les cousins du maceron



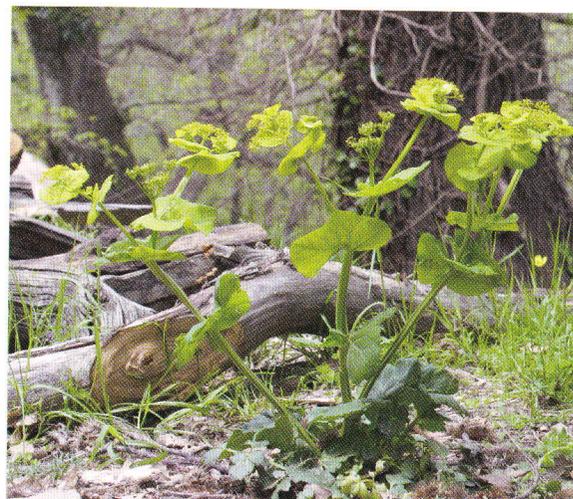
Le genre *Smyrniolus* comprend 7 espèces répandues en Eurasie et Méditerranée. Une autre espèce, *Smyrniolus perfoliatum* L., a été cultivée comme légume en Europe de l'Ouest, du XVI^e au XVIII^e siècle. On la trouve dans le Var, les Alpes maritimes et les Alpes de Haute-Provence, dans des forêts et des prairies humides.



Smyrniolus atrum.

Perspectives

Le maceron fait partie des nombreuses Ombellifères qui ont été cultivées par le passé. Il y a peu de chances qu'il revienne jamais en culture.



Smyrniolus perfoliatum.



Smyrniolus perfoliatum.

