



# Chrysanthème comestible (graines)

*Chrysanthemum coronarium* L.

- plein soleil
- floraison de juin à septembre

## Fiche technique

|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| FAMILLE               | Asteraceae          |
| GENRE                 | Chrysanthemum       |
| ESPÈCE                | coronarium          |
| NOM D'AUTEUR          | L.                  |
| FAMILLE (APG IV)      | Asteraceae          |
| GENRE (APG IV)        | Glebionis           |
| ESPÈCE (APG IV)       | coronaria           |
| NOM D'AUTEUR (APG IV) | (L.) Cass. ex Spach |
| TYPE                  | annuel              |
| HAUTEUR EN FLEUR      | 0 à 100 cm          |
| MILIEU                | terrain drainant    |
| EXPOSITION            | plein soleil        |
| COULEUR DES FLEURS    | jaune               |

NOMBRE DE GRAINES AU GRAMME

400

POIDS DE 1000 GRAINES (EN G)

2.5

## Description

**Famille :** Asteraceae

**Nom latin :** *Chrysanthemum coronarium* L.

**Noms communs :** Chrysanthème, Chrysanthème comestible, Marguerite à couronnes, Chrysanthème des jardins

**Description sommaire :** Le chrysanthème comestible est une belle plante annuelle mesurant jusqu'à 1 m de hauteur. Feuilles , assez divisées d'un vert cru, entièrement glabres, à nervure apparente, aromatiques. Grandes fleurs en capitule au cœur jaune et ligules bicolores blancs/jaunes. Floraison de juin à octobre.

**Multipliation :** On sème les graines de chrysanthème comestible un peu avant les dernières gelées, à l'abri. Poser les graines sur le sol, et couvrir finement. La germination est facile et commence généralement à apparaître au bout d'une semaine. Cette plante craint le froid, il ne sert à rien de semer trop tôt !

**Culture :** On repiquera chaque plant de chrysanthème comestible à 30 cm en tous sens, dans une terre riche et ensoleillée. Plante de culture facile.

La récolte peut commencer entre un mois et demi et deux mois après le semis.

**Usage alimentaire :** Les fleurs de chrysanthème comestible relèvent de nombreux plats et décorent les salades et les soupes. C'est un légume traditionnel en Chine et en Corée. Il est souvent préférable de l'incorporer dans un plat au dernier moment en raison de son amertume.

**Usage médicinal :** Les feuilles ont des propriétés expectorantes et stomachiques, les fleurs peuvent être utilisées en remplacement de la camomille, vertus calmantes et digestives.

**Usage ornemental :** Le chrysanthème comestible produit de superbes fleurs.