

Maceron (plant) -

Graine de vie

Smyrniolum olusatrum L.

<https://www.grainedevie.net/plant-maceron.html>



FICHE TECHNIQUE

Botanique

Famille : Apiaceae
Genre : Smyrniolum
Espèce : olusatrum
Nom d'auteur : L.

Details

Cycle de vie : vivace
Hauteur en fleur : de 50 à 100 cm , de 1 à 1,50 m
Milieu : terrain frais , terrain drainant
Exposition : mi-ombre , plein soleil
Zone de rusticité : 6a (de -23,3°C à -20,6°C) , 6b (de -20,6°C à -17,8°C) , 7a (de -17,8°C à -15°C) , 7b (de -15°C à -12,2°C) , 8a (de -12,2°C à -9,4°C) , 8b (de -9,4°C à -6,7°C) , 9a (de -6,7°C à -3,9°C) , 9b (de -3,9°C à -1,1°C)
Couleur des fleurs : jaune
Floraison : mai , juin , juillet

DESCRIPTION

Famille : Apiaceae

Nom latin : *Smyrniolum olusatrum* L.

Noms communs : Maceron, Maceron potager, Maceron cultivé, Grande ache, Persil de cheval, Gros persil de Macédoine

Description sommaire : Le maceron est une plante bisannuelle robuste qui atteint facilement 1 mètre lors de sa floraison. Feuilles découpées en larges lobes ovales, d'un vert vif et d'aspect brillant. Fleurs en ombelles de couleur jaune. La période de floraison varie en fonction des régions mais a lieu de la fin du printemps jusqu'en milieu d'été en deuxième année. Gros fruits globuleux noirs aromatiques.

La plante dégage un parfum mêlant des notes de persil, de céleri-branche et d'agrumes. On peut trouver le maceron à l'état sauvage, souvent en colonies, en zone littorale, de la côte atlantique (île de Ré) au sud de la France.

Multiplication : Les plants de maceron s'obtiennent uniquement par semis.

Culture : Les plants de maceron seront espacés de 30 cm en sols frais ou un peu plus secs, en plein soleil. Plus le sol sera riche en matières organiques végétales, plus le maceron sera beau. Avec sa racine pivotante, le maceron doit être planté en pleine terre, il ne se prête pas à la culture en pot. Dans les régions à hiver rigoureux, celui-ci peut disparaître pour mieux réapparaître au printemps.

Usage alimentaire : Le maceron fait partie des « légumes anciens », d'usage courant, d'autant qu'il est consigné dans le Capitulaire de Villis. Les racines se consomment crues râpées et cuites. Les feuilles de maceron peuvent être mangées ciselées en salades, en mélange avec d'autres plantes, ou cuites comme des épinards. Les fruits de maceron, séchés et moulus, font un condiment à saveur chaude et épicée qui peut remplacer le poivre.

Usage ornemental : Le maceron, par son imposante silhouette et son feuillage, trouve toute sa place en ornement.