Maceron (graines)

Smyrnium olusatrum L.

- mi-ombre à plein soleil
- floraison de mai à juillet

Fiche technique

FAMILLE	**Apiaceae**
GENRE	**Smyrnium**
ESPÈCE	**olusatrum**
NOM D'AUTEUR	**L.**
TYPE	**vivace**
HAUTEUR EN FLEUR	**1 à 100 cm**
ZONES USDA	**De 6a (de -23,3°C à -20,6°C) à 9b (de -3,9°C à -1,1°C)**
MILIEU	**terrain frais , terrain drainant**
EXPOSITION	**mi-ombre , plein soleil**
COULEUR DES FLEURS	**jaune**
FLORAISON	**De mai à juillet**
NOMBRE DE GRAINES AU GRAMME	**20**
POIDS DE 1000 GRAINES (EN G)	**50**

Description

Famille : Apiaceae

Nom latin : *Smyrnium olusatrum* L.

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

Description sommaire : Le maceron est une plante bisannuelle robuste qui peut mesurer jusqu'à 1m50 en pleine floraison. Grandes feuilles vert clair, à larges folioles légèrement dentées. Fleurs jaunes entre mai et juillet. Après ses fleurs jaunâtres, apparaissent de grosses graines noires aromatiques. Les graines de maceron sont parfois appelées «baies » de maceron, en réalité il s'agit d'akènes. Racine pivotante à écorce brune sombre, blanche à l'intérieur.

Fréquent à l'état sauvage dans la zone littorale (côtes méditerranéenne et atlantique), il se rencontre souvent en colonies en lisières forestières, le long de talus, en arrière dune.

Multiplication : On sème les graines de maceron en place, en mars-avril ou de août à octobre. Les graines sont assez grosses, on aurait tendance à vouloir les enterrer dans le sol mais il vaut mieux les semer en surface. La germination du maceron peut prendre du temps, parfois plus de 6 mois.

Culture : Le maceron préfèrea une terre riche en azote, fraîche et ensoleillée. On espacera les pieds de 30 cm sur le rang et 50 cm en interrang.

Si l'on souhaite pérenniser sa présence au jardin, il conviendra de le laisser se ressemer ou de récupérer les graines pour les semer soi-même.

Usage alimentaire : Le maceron fait partie des « légumes anciens » ou « légumes oubliés », consigné dans le Capitulaire de Villis. Ce légume antique s'utilise aujourd'hui comme le céleri. On mange aussi bien ses racines tubérisées râpées, que ses feuilles ciselées comme du persil.. Les graines de maceron font un condiment puissant qui, une fois séchées et moulues, peuvent remplacer le poivre.

Usage ornemental : Le maceron avec son feuillage particulier a un caractère ornemental.