

# MATRICAIRE ODORANTE

Matricaria discoidea

 CUISINE SAUVAGE



## Description rapide

- > Petite plante de sentiers
- > Feuilles finement découpées
- > Fleurs sans pétales
- > Odeur fruitée

## Description

Éléments clefs	Identification
<b>Milieu</b>	Sentiers, friches et champs cultivés. Globalement: lieux piétinés, fertiles et ensoleillés.
<b>Fréquence</b>	Commun
<b>Apparence générale</b>	Petite plante aux fleurs jaunâtres sans pétales mais très odorantes, au feuillage étroit et finement découpé
<b>Herbacé / ligneux</b>	Herbacé
<b>Taille</b>	Entre 5 et 30 cm
<b>Port / Tige</b>	Tige unique et dressée. Plantes très rameuse et rigide.
<b>Feuilles</b>	Finement découpées: divisées en de nombreux segments très fins et allongés
<b>Fleurs</b>	Jaune-verdâtres, réunies en capitules en forme de cônes, tubulées (en forme de tubes, sans pétales). Leur odeur est fruitée et rappelle l'ananas
<b>Graines</b>	Akènes très résistants, peuvent être disséminés par les pneus des voitures
<b>Racine</b>	Pivotante et grêle
<b>Pilosité générale</b>	Glabre
<b>Divers</b>	Ses cousines, les camomilles allemandes et romaines, sont cultivées pour leurs propriétés médicinales (anti-inflammatoires, etc.).
<b>Odeur</b>	Fruitée, rappelle l'ananas
<b>Saveur</b>	Plutôt en infusion/macération: fruitée, rappelle l'ananas
<b>Cycle et floraison</b>	Plante annuelle qui fleurit de mai à novembre
<b>Distribution</b>	Presque toute l'Europe
<b>Statut</b>	Catégorie NA - Non applicable (espèce non soumise à évaluation)
<b>Ecologie</b>	<a href="#">Fiche écologie E-Flore</a>

## Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	<i>Matricaria discoidea</i> DC. 1838
Famille	Astéracées ( <i>Asteraceae</i> )
Noms vernaculaires	Camomille ananas, matricaire en disque, matricaire discoïde, matricaire fausse-camomille
Étymologie	<i>Matricaria</i> vient de <i>matrix</i> (« matrice, utérus »), car la plante a été utilisée pour soulager les douleurs menstruelles. <i>Discoidea</i> rappelle l'aspect « discoïde » des capitules en forme de cônes
Classification	<a href="#">Classification APG III</a>

## Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Très parfumée pour aromatiser les desserts, en infusion
Mise en garde	Cette plante poussant bas et sur des sols tassés (donc très fréquentés), il est important de bien la nettoyer
Parties utilisées	
Fleurs	Aromatisation des desserts (flans, crèmes, yaourts) et des boissons
Confusions possibles	
Autres camomilles	Les autres camomilles possèdent des ligules blanches. Les camomilles romaine et allemande ont une odeur plaisante, et toutes les autres camomilles ont soit une odeur assez déplaisante, soit pas d'odeur

## Récolte & conservation

Il est possible de la couper en été et de la faire pendre en petits fagotins dans une pièce sombre, sèche et aérée. Se garde séchée plusieurs années

## Composition

Les camomilles en règle générale contiennent une essence aromatique, qui par la distillation donne une huile essentielle bleue (du fait de sa teneur en azulène)

## Plus d'infos, images & vidéos

[Matricaire odorante sur Wikipedia](#)

[Matricaire odorante sur Tela Botanica](#)

[Matricaire odorante sur Google image](#)

[Vidéo du Chemin de la Nature](#)