

MATRICAIRE ODORANTE

Matricaria discoidea

 CUISINE SAUVAGE



Description rapide

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

Description

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

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	Classification APG III

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](#)