

# 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>Milieux</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-vertâtres, 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
<b>Nom scientifique</b>	<i>Matricaria discoidea DC.</i> 1838
<b>Famille</b>	Astéracées (Asteraceae)
<b>Noms vernaculaires</b>	Camomille ananas, matricaire en disque, matricaire discoïde, matricaire fausse-camomille
<b>Etymologie</b>	<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
<b>Classification</b>	<a href="#">Classification APG III</a>

## Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
<b>Appréciation générale</b>	Très parfumée pour aromatiser les desserts, en infusion
<b>Mise en garde</b>	Cette plante poussant bas et sur des sols tassés (donc très fréquentés), il est important de bien la nettoyer
<b>Parties utilisées</b>	
<b>Fleurs</b>	Aromatisation des desserts (flans, crèmes, yaourts) et des boissons
<b>Confusions possibles</b>	
<b>Autres camomilles</b>	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](#)