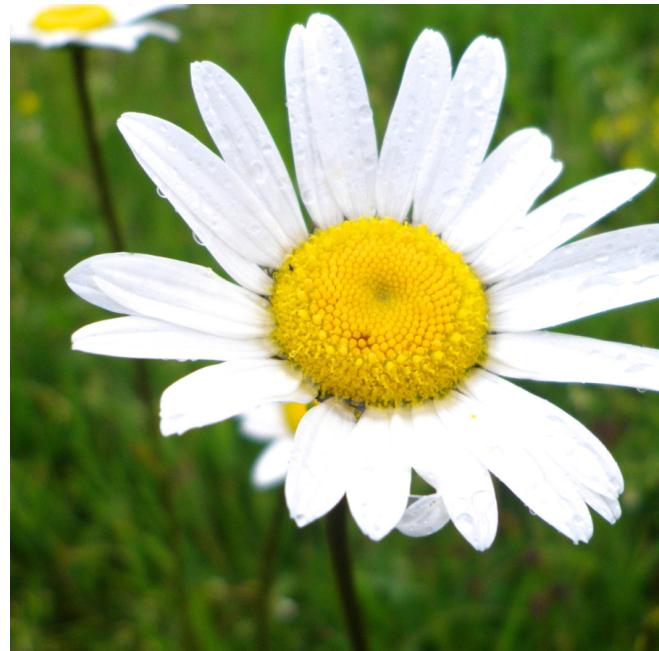


# GRANDE MARGUERITE

Leucanthemum vulgare

 CUISINE SAUVAGE



## Description rapide

- > Fleurs jaunes au centre, 'pétales' blancs sur le pourtour
- > Feuilles vert foncé, lobés ou dentées
- > Forte odeur
- > Prairies, bords de chemins, friches, talus

## Description

Éléments clefs	Identification
Milieux	Prairies, bords des chemins, friches, talus, coupes forestières, pelouses
Fréquence	Commun à assez commun
Herbacé / ligneux	Herbacé
Taille	30-80 cm.
Port / Tige	Tige peu rameuse.
Feuilles	Feuilles vert foncé, alternes <b>Feuilles inférieures</b> arrondies et plus larges au sommet, grossièrement dentées ou lobées <b>Feuilles caulinaire</b> s plus étroites, sans pétiole
Fleurs	Ce qu'on désigne dans le langage courant comme une fleur de marguerite est en réalité fausse fleur: une soigneuse disposition de plus d'une centaine de fleurs solitaires. Fleurs du <b>centre jaunes</b> , tubulaires, celles du pourtour ligulées (=semblent n'avoir qu'un seul <b>pétale, blanc</b> ici). Ensemble, ces fleurs forment un capitule de <b>25 à 60 mm de diamètre</b> . Bractées vertes à bord noir, visibles en regardant sous les fleurs.
Graines	Graines brunes d'environ 3 mm de long
Divers	Mellifère
Odeur	Forte
Cycle et floraison	Floraison de mai à août Plante vivace
Distribution	Europe, Asie tempérée
Statut	Aucun statut de protection connu
Ecologie	<a href="http://www.tela-botanica.org/bdtx-nn-38749-ecologie">http://www.tela-botanica.org/bdtx-nn-38749-ecologie</a>

## Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
<b>Nom scientifique</b>	<i>Leucanthemum vulgare LAM.</i>
<b>Famille</b>	Asteracées (Asteraceae)
<b>Noms vernaculaires</b>	Marguerite commune, Pâquerette des Champs, Reine de mai, Leucanthème, Herbe de Saint-Jean, Grande pâquerette, Marguerite des prés, Oeil de boeuf
<b>Etymologie</b>	<i>Leucanthemum</i> : en grec: <i>leukos</i> signifie « blanc » et <i>anthos</i> signifie « fleur » <i>vulgare</i> : commun, en latin
<b>Classification</b>	<a href="#">Voir la classification APGIII</a>

## Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
<b>Appréciation générale</b>	Les feuilles, un peu coriaces, ont un goût agréable, un peu balsamique.
<b>Parties utilisées</b>	
<b>Feuilles</b>	Sont consommées crues ou cuites.
<b>Fleurs</b>	Les 'pétales' sont utilisés crus en décoration
<b>Confusions possibles</b>	
<b>Seneçon jacobée (Senecio jacobaea)</b>	Toxique. Fleurs toutes jaunes. Feuilles plus grandes et plus découpées. Bractées noires au sommet (et pas sur les bords comme la marguerite)
<b>Camomilles et matricaires</b>	Feuilles extrêmement découpées, faisant penser à des petites feuilles de fenouil.
<b>Leucanthenum maximum</b>	Cultivée, capitule de fleurs plus grand: 7 à 9 cm.

## Récolte & conservation

### Récolte:

Les feuilles se récoltent jeunes, de préférence.

## Plus d'infos, images & vidéos

- [Fiche botanique du site Tela Botanica](#)
- [Leucanthemum vulgare sur Google images](#)
- [Leucanthemum vulgare sur Wikipedia](#)

Grande marguerite - Révision 32

<https://cuisinesauvage.org/les-plantes/voir/plante-36-stade-0-grande-marguerite/>

Page 3 / 4

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL,  
2015-2026

