

Maceron

Smyrniium olusatrum L.

Dune

Apiaceae

Principaux synonymes : *Smyrniium maritimum* Salisb., *Smyrniium vulgare* Gray

NOMENCLATURE

Français : maceron, grande ache, gros persil de cheval, persil de Macédoine

Brezhoneg : ach ledan

Cymraeg : dulys

English : alexanders, alisanders, horse parsley, wild celery

BOTANIQUE

Le maceron est une plante bisannuelle, d'odeur aromatique rappelant celle du céleri, qui peut atteindre 1,50 mètre de hauteur. Sa tige robuste est sillonnée et creuse. Ses feuilles luisantes, d'un vert clair ou jaunâtre, sont découpées, à folioles larges, crénelées et dentées. Celles du bas engainent la tige. Ses fleurs verdâtres, sont organisées en ombelles et donneront des fruits noirs à côtes saillantes.

D'origine méditerranéenne et naturalisé, le maceron se plaît sur les pelouses, le long des chemins et dans les friches du littoral.

ETHNOBOTANIQUE

Son nom latin s'inspire de son odeur rappelant celle de la myrrhe.

Depuis l'Antiquité, le maceron a été cultivé pour ses racines, feuilles et graines et s'est naturalisé sur le littoral. L'administration carolingienne encourage sa culture, il figure au Capitulaire de Villis et devient un légume courant au Moyen âge. Même s'il existait une variété potagère, moins amère, il a été supplanté par les céleris dans les potagers à partir du 18ème siècle.

La plante a été employée comme diurétique, contre le scorbut, antiasthmatique, digestive et dépurative. Les racines étaient retirées à l'automne, placées dans du sable pour en ôter l'amertume et consommées durant l'hiver.

Les fruits noirs, d'un goût piquant, rappelant celle du poivre, s'employaient comme épice.

CHIMIE DES PRINCIPAUX CONSTITUANTS

Le maceron contient une huile essentielle (isofurodène, germacrone, phellandrène, limonène, pinène...), lactones sesquiterpéniques, composés phénoliques, flavonoïdes...

PROPRIÉTÉS PHARMACOLOGIQUES

La plante est antibactérienne, antifongique, anti-oxydante, la plante fait l'objet de recherche dans le cadre du soin des cancers, des troubles neurologiques et métaboliques (diabète).

TOXICITÉ

Le maceron n'est pas toxique.

