Nigella damascena L.



18/05/2015



25/05/2016



30/04/2016



25/05/2016



07/06/2016



03/08/2016



29/07/2016



06/07/2016



26/06/2015

Nigella damascena L.



Nom commun: Nigelle de Damas

Famille des Renonculacées

Origine: Bassin méditerranéen

La Nigelle de Damas est une plante anuelle poussant dans les champs et les côteaux, les terrains vagues et rocailleux.

« Gretel hinter de Heck », son nom local, est cultivée pour ses fleurs surprenantes. Des préfeuilles, servant de sépales, sont réduites à des nervures arrangées en collerette de dentelles autour de cinq pétales bleus.

Les cinq pistils, entourés de nombreuses étamines, grandissent et grossissent jusqu'à se rejoindre quand les pétales fanent.

Les cinq carpelles libres se soudent à maturité, formant un seul fruit, sec, une capsule en forme d'urne à cinq cornes. Ce fruit est essentiellement composé d'air contenu dans cinq grandes loges périphériques.

Les graines sont rassemblées dans cinq petites loges centrales. Notons que ces graines sont relativement toxiques bien qu'utilisées jadis comme médicinales.

Celles de la Nigelle cultivée (Nigella sativa), appelées cumin noir, servent d'épices depuis l'antiquité. Leur culture était aussi recommandées dans le capitulaire de Charlemagne. Broyées, elles donnent une huile (de nigelle) appréciée. Légèrement toxiques, il ne faut pas en abuser.