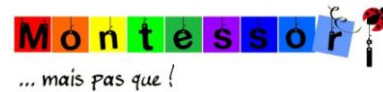


Les légumes classés selon les familles botaniques

un document réalisé par

Anais Galon



et Charlotte Marécaux



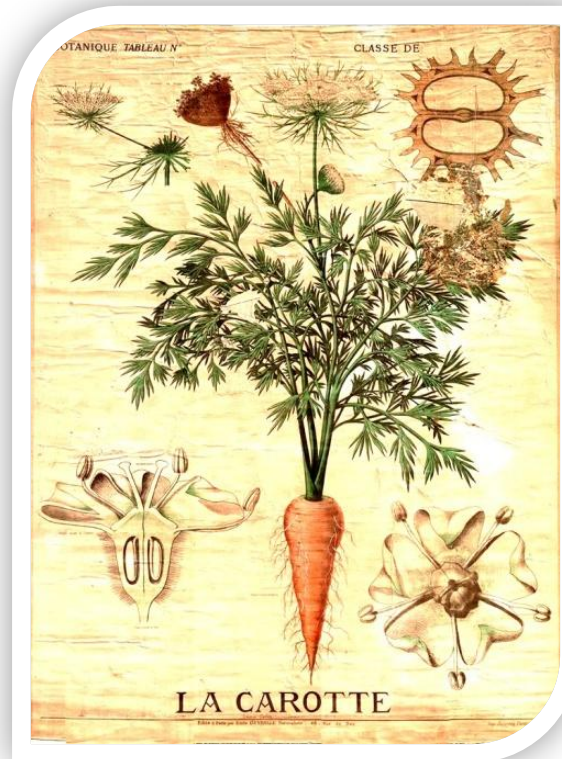
Les apiacées

(anciennement Umbellifères)

Les **Apiacées** sont généralement des plantes herbacées annuelles, parfois bisannuelles ou vivaces. La famille compte aussi des arbres et arbustes.

On les reconnaît par :

- des fleurs composées en ombelles situées aux extrémités des branches principales
- une tige souvent creuse, striée ou sillonnée
- des feuilles alternes dont les pétioles engainent partiellement la tige



Cette famille regroupe les légumes comme :

- carotte,
- céleri-rave,
- fenouil,
- panais ...

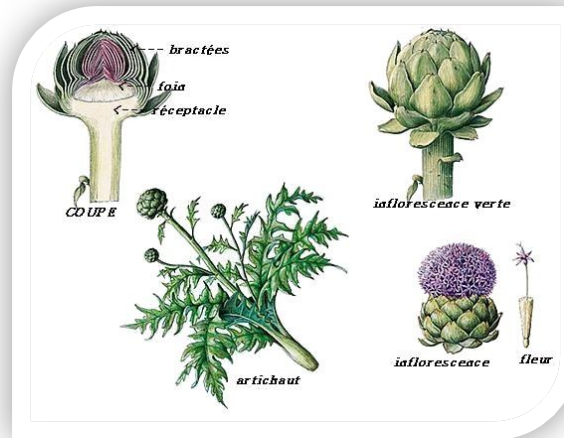
Cette famille regroupe des herbes aromatiques et condimentaires comme :

- céleri,
- cerfeuil,
- fenouil,
- persil
- mais aussi la cigüe !

Les astéracées

On les reconnaît par :

- leurs fleurs en capitule: ce que nous appelons fleurs est en fait un ensemble de fleurs serrées les unes contre les autres (comme le pissenlit, la pâquerette, le tournesol)
- leurs fleurs regroupées sur un réceptacle en plateau. Ce réceptacle est parfois comestible, c'est le cas du « cœur » d'artichaut.
- leurs fleurs sont entourées de bractées, des pièces florales écailleuses, épaisses en forme de petites feuilles. L'ensemble de ces bractées forme une involucre. Nous mangeons l'involucre de l'artichaut, ce que nous appelons feuilles d'artichaut étant des bractées.



Cette famille regroupe les légumes comme :

- artichaut,
- endive,
- laitue,
- salsifis,
- topinambour...

Cette famille regroupe les herbes aromatiques et condimentaires comme l'estragon.

Les brassicacées

(anciennement Crucifères)

Cette famille regroupe des plantes herbacées, rarement ligneuses à la base.

On les reconnaît par :

- leurs 4 pétales libres disposés en croix (crucifère) et 4 sépales. Les sépales sont des pièces florales disposées sous les pétales comme s'ils les soutenaient. Les pétales et les sépales sont alternés.
- leurs étamines qui sont toujours par 6 dont deux plus courtes : 4 internes, 2 externes
- leurs feuilles disposées en rosette, autour d'une tige montante
- leur odeur assez forte



Cette famille regroupe les légumes comme :

- brocoli,
- chou,
- chou de Bruxelles,
- chou-fleur,
- navet,
- radis,
- roquette,

Cette famille regroupe les herbes aromatiques et condimentaires comme : le raifort

Les chénopodiacées

On les reconnaît par :

- leurs feuilles simples alternes, rarement opposées,
- leurs fleurs en épi ou en grappe peu remarquables de couleurs verdâtre,
- leurs feuilles et tige pouvant être succulentes (épaissies et chargées d'eau pour permettre la survie en milieu aride ou salé) comme c'est le cas de la salicorne.
- leur reproduction par fruit sec indéhiscent (qui ne s'ouvre pas à maturité, comme le gland ou la noisette) sauf pour le genre Beta, où le fruit est déhiscent.



Cette famille regroupe les légumes comme :

- betterave,
- épinard,
- blette ...

Les convolvulacées

On les reconnaît par :

- leur tige volubile, qui s'enroule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre autour d'un support
- leurs feuilles simples et alternes
- leurs fleurs en entonnoir qui se ferment en fin de journée, de couleur blanche ou rose
- leur bractée formant une involucre
- leur production de graines pelucheuses

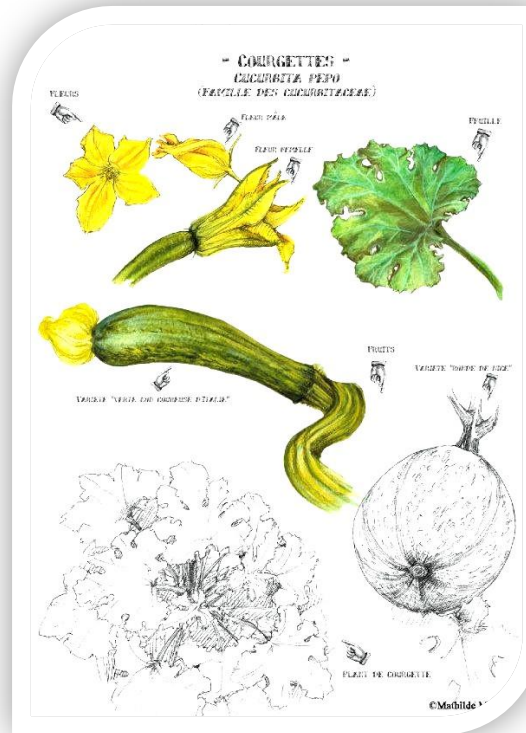


Cette famille regroupe les légumes comme : la patate douce (feuilles et racine)

Les cucurbitacées

On les reconnaît car :

- ce sont des plantes grimpantes par vrille, ou plus ou moins rampantes
- leur tige est molle et velue, souvent cannelée ou sillonnée de grande longueur
- leurs fleurs sont de couleur jaune-orangée, en entonnoir
- la face inférieure de la feuille est velue
- leurs feuilles alternes, munies d'un long stipule (queue de la feuille) pouvant prendre différentes formes



Cette famille regroupe les légumes comme :

- chayote,
- citrouille,
- concombre,
- courge,
- courgette,
- pâtisson,
- potimarron,
- potiron

Cette famille regroupe les herbes aromatiques et condimentaires comme : le cornichon

Mais aussi la pastèque et le melon !

Les fabacées

Le terme de légumineuse ne correspond pas au nom de la famille mais de la sous famille (plante à gousse), papilionacées, qui fait référence à la fleur en forme de papillon.

On les reconnaît par :

- leurs feuilles bien développées le plus souvent alternes, pennées (même nombre de folioles de part et d'autre de la nervure principale)
- leurs fleurs le plus souvent papilionacées (en forme de papillon), solitaires ou rassemblées
- leur légume charnu ou non, déhiscent rarement indéhiscent. La déhiscence est double : ventrale, le long de la ligne de suture, et dorsale, au niveau de la nervure principale de la feuille



Cette famille regroupe les légumes comme :

- haricot commun,
- haricot d'Espagne,
- pois chiche,
- fève,
- pois,
- soja,
- lentille ...

Les lamiacées

On les reconnaît par :

- leurs tiges généralement quadrangulaires (présentant 4 angles et 4 faces)
- leurs feuilles opposées décussées
- leurs inflorescences groupées autour de l'axe et sur le même plan
- le fait qu'elles sont souvent aromatiques



Cette famille regroupe les légumes comme : le crosne du Japon.

Cette famille regroupe les herbes aromatiques et condimentaires comme :

- basilic,
- carvi,
- marjolaine,
- menthe,
- origan,
- sauge,
- thym

Les liliacées

C'est la famille des légumes, herbes aromatiques et condimentaires et plantes généralement à bulbes.

On les reconnaît par :

- leurs feuilles alternes à nervation parallèle
- leurs feuilles soit lancéolées (en forme de lance), cordées (en forme de cœur), ovale ou linéaire
- leurs fleurs composées de 3 sépales et de 3 pétales identiques (tépalés : des sépales en forme de pétale)
- leur inflorescence à fleurs solitaires, en grappe, ou en corymbe
- leur tige feuille à la base
- leur fruit sec déhiscent s'ouvrant en 3 valves



Cette famille regroupe :

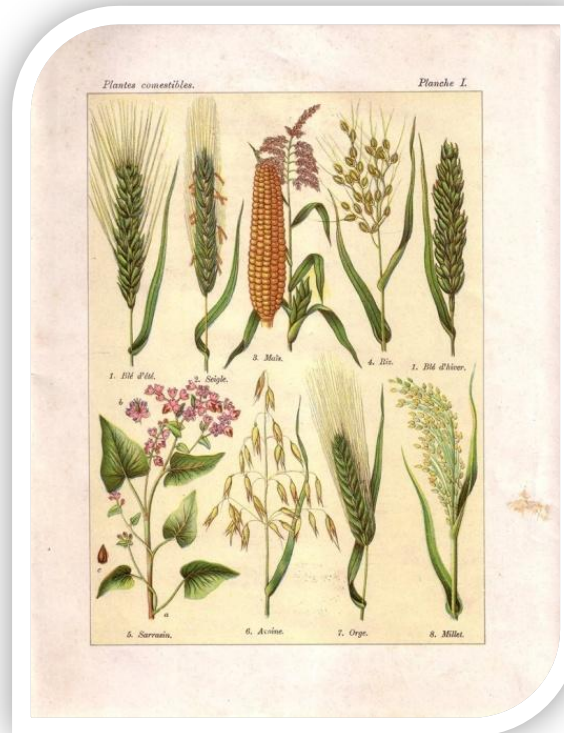
- ail,
- asperge,
- ciboule,
- ciboulette,
- échalote,
- oignon,
- poireau

Les poacées

Les céréales regroupent les plantes de la famille des Poacées (ou Graminées).

On les reconnaît par :

- leurs feuilles à nervation parallèle et constituée d'une gaine
- leur tige arrondie et généralement creuse sauf au niveau des nœuds
- leurs fleurs enveloppées de deux bractées (glumelles)
- leurs épillets (composée de plusieurs fleurs nommées glumes) en épi ou panicules



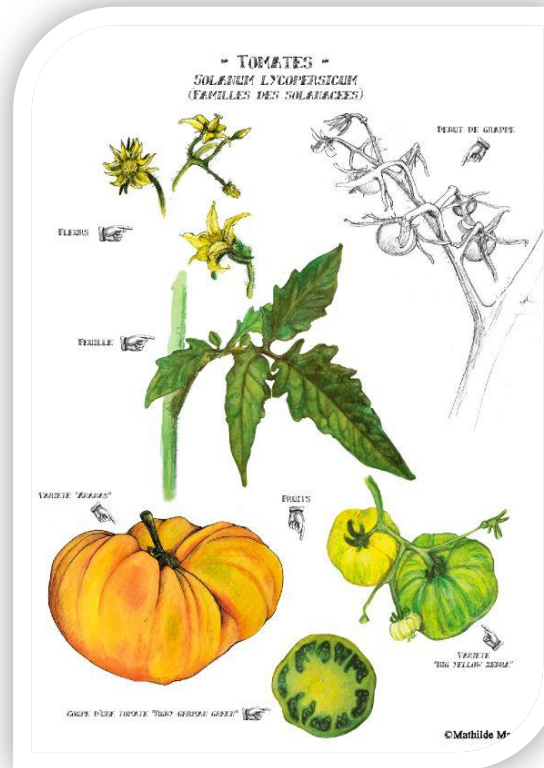
On y retrouve donc naturellement :

- maïs,
- riz,
- blé,
- orge,
- avoine,
- pousses de bambou

Les solanacées

On les reconnaît par :

- leur fruit pouvant être une baie (tomate...) ou une capsule (datura), aussi bien toxique qu'alimentaire
- leurs graines rondes et plates, très nombreuses dans chaque fruit
- leurs 5 pétales soudés, formant une corolle en étoile (lobes soudés seulement à leur base) ou en tube (lobes soudés quasiment jusqu'au sommet)
- leurs fleurs solitaires ou rassemblées en petites grappes généralement situées à l'angle des divisions de la tige ou sur la tige entre les nœuds.
- leurs feuilles alternes, simples ou composées, entières à profondément lobées



Cette famille regroupe les légumes comme :

- aubergine,
- piment,
- poivron,
- pomme de terre,
- tomate