

# Galium aparine L., 1753 (Gaillet gratteron)

Identifiants : 14407/galapa

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- **Classification phylogénétique :**
  - Clade : Angiospermes ;
  - Clade : Dicotylédones vraies ;
  - Clade : Astéridées ;
  - Clade : Lamiidées ;
  - Ordre : Gentianales ;
  - Famille : Rubiaceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
  - Règne : Plantae ;
  - Division : Magnoliophyta ;
  - Classe : Magnoliopsida ;
  - Ordre : Rubiales ;
  - Famille : Rubiaceae ;
  - Genre : Galium ;
- **Synonymes :** *Aparine hispida* Moench [Illegitimate], *Aparine vulgaris* Hill, *Galium agreste* Wallr, et d'autres ;
- **Synonymes français :** rièble, grateron, gratte-langue, gaille ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** cleavers, goosegrass, bedstraw, bur-weed, Bur-weed, Catchweed, Cobansuzgeci, Gaillet gratteron, lerva catene, Khorti, Lengua de gato, Pega pega, Pegadera, Pegajera, Ranwawa, Sticky willie, Yapiskan ot ;



- **Note comestibilité :** \*\*
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Feuille (dont pointes, cuites<sup>1</sup>, dont jus<sup>1</sup>), fleur<sup>1</sup> (décoratives<sup>1</sup>), graines (torréfiées (café<sup>1</sup>)) comestibles.

Détails :

Les jeunes pousses sont comestibles<sup>(((27(+x)))</sup> ; elles sont consommées bouillies<sup>(((0(+x)))</sup> (comme potherebe<sup>(((dp<sup>1</sup>)))</sup>) ou ajoutées aux salades<sup>(((0(+x)))</sup>.

Les fruits mûrs (graines) sont torréfiés et moulus et utilisés<sup>(((0(+x))),(((~27(+x)))</sup> localement<sup>27(+x)</sup> comme un substitut/succédané de café<sup>(((0(+x))),(((27(+x)))</sup>.

La plante séchée est utilisée comme un thé<sup>(((0(+x)))</sup>.

Les jeunes pousses sont bouillies et mangées Elles sont ajoutées aux salades. Les fruits mûrs (graines) sont torréfiés et moulus et utilisés comme succédané du café. La plante séchée est utilisée comme thé. Les tiges et les feuilles sont frottées entre les mains et utilisées comme fermenteur pour le yaourt



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** \*\*\*

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



Par Thomé O.W. (*Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 4: t. 552, 1885*), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

*Il pousse dans les endroits tempérés. Il pousse dans les sols riches et humides et dans les forêts. Il pousse dans les régions à fortes précipitations. À Argentea, il passe du niveau de la mer à 3 500 m d'altitude. Herbar de Tasmanie. Au Sichuan*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

*Original : It grows in temperate places. It grows in rich, moist soils and in forests. It grows in high rainfall areas. In Argentea it grows from sea level to 3,500 m above sea level. Tasmania Herbarium. In Sichuan*<sup>{{(0(+x))}</sup>.

- **Localisation :**

*Afghanistan, Africa, Argentina, Asia, Australia, Bolivia, Bosnia, Britain, Canada, Chile, China, Dominican Republic\*, Europe\*, Falklands, Haiti, Himalayas, India, Iran, Italy, Mexico, Nepal, New Zealand, North Africa, North America, NW India, Pakistan, Scandinavia, Siberia, Slovenia, South America\*, Sweden, Tasmania, Turkey, Uruguay, USA, West Indies*<sup>\*{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

*Original : Afghanistan, Africa, Argentina, Asia, Australia, Bolivia, Bosnia, Britain, Canada, Chile, China, Dominican Republic\*, Europe\*, Falklands, Haiti, Himalayas, India, Iran, Italy, Mexico, Nepal, New Zealand, North Africa, North America, NW India, Pakistan, Scandinavia, Siberia, Slovenia, South America\*, Sweden, Tasmania, Turkey, Uruguay, USA, West Indies*<sup>\*{{(0(+x))}</sup>.

- **Notes :**

*Il existe environ 300 à 400 espèces de Galium. Il existe 60 espèces en Amérique tropicale*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

*Original : There are about 300-400 Galium species. There are 60 species in tropical America*<sup>{{(0(+x))}</sup>.

- **Arôme et/ou texture :** léger goût de salade<sup>1</sup> ;

- **Liens, sources et/ou références :**

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Galium\\_aparine](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Galium_aparine) ;

dont classification :

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 1*Plantes sauvages comestibles* (livre page 15, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27*Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 142, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 229 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 484 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 173 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 218 ; Curtis, W.M., 1963, *The Students Flora of Tasmania Vol 2* p 273 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 120 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 100 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 86 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 236 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 212 ; *Flora of Pakistan*. [www.eFloras.org](http://www.eFloras.org) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 322 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 210 ; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, *Tasmanian Weed Handbook*. Dept of Ag Tasmania. p 60 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1780 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 127 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 118 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 71 (Drawing) ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 106 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 269 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 61 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 513 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; *Sp. pl.* 1:108. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 51