

Armoracia rusticana P. Gaertn., B. Mey. & Scherb., 1800 (Raifort)

Identifiants : 603/armrus

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 19/09/2020

• Classification/taxinomie :

- Ordre : Brassicales ;
- Famille : Brassicaceae ;
- Sous-famille : x ;
- Tribu : x ;
- Sous-tribu : x ;
- Sous-genre : x ;
- Section : x ;
- Nom complet : ? ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Armoracia lapathifolia* Gilib. 1782 (nom invalide), *Cochlearia armoracia* L. 1753, *Cochlearia rusticana* Lam. (synonyme selon DPC), *Rorippa armoracia* (L.) Hitchc. 1894 ;
- Synonymes français : raifort sauvage, radis de cheval, raifort vrai, raifort vivace, moutarde des Allemands, cran de Bretagne, moutarde à capucines, cran, cranson, cranson de Bretagne, grand raifort, mérédic, moutarde des capucins, moutarde des moines, raifort cran, cran anglais, herbe aux cuillers, moutardelle, cran des anglais, faux raifort, herbe au scorbut, raveluque, rave de campagne, radis de cheval ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : horseradish (horse-radish), red cole , Meerrettich (de), Merrettich (de), Kren (de), la gen shu (cn transcrit), lo pe tse (cn transcrit), barba forte (barbaforte) (it), cren (it), kren (it), crenno (it), rafano (it), rafano rusticano (it), rafano selvaggio (it), seiyo-wasabi (jp romaji), uma-daikon (jp romaji), wasabi-daikon (jp romaji), rabano-picante (pt), raiz-forte (pt), rabano de cavallo (pt), rabano picante (es), rabano rusticano (es), rabano rustico (es), fidgele (ar), Meerrettich (at), peberrod (da), kapucienen mostaard (nl flamand), peperwortel (nl), chrzan (pl), chren (ru translittéré), khriene (ru translittéré), pepparrot (sv), kren (cs) ;



• Note : ***

- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Racine (racines) μ1,27(+x)$ $\mu</math> fraîches crues ou cuites μ1$ $\mu</math> [nourriture/aliment et/ou assaisonnement] μ{(dp^*)}$ $\mu</math>, feuille (jeunes feuilles) μ{1,27(+x)}$ $\mu</math> crues ou cuites μ{27(+x)}$ $\mu</math> [nourriture/aliment et/ou assaisonnement] μ{(dp^*)}$ $\mu</math>, fleur (fleurs [accompagnement : garniture] μ{(dp^*)}$ $\mu</math> (décoration) μ1$ $\mu</math>) ; et assaisonnement : condiment μ{(dp^*)}$ $\mu</math> piquant μ1$ $\mu</math>] et fruit (graines germées) μ{27(+x)}$ $\mu</math> comestibles.(1*) ;$$$$$$$$$$$$$$$$$$$$$$

Condiment important localement μ{27(+x)}$ $\mu</math>. Feuilles crues ou cuites (ex. : comme potherbe) μ{(dp^*)}$ μ{27(+x)}$ $\mu</math> . ;$$$$$



Précautions à prendre :

La plante entière présente une certaine toxicité due à des glycosides μ27(+x)$ $\mu</math>.$$

- Petite géo : Aire d'origine : Europe de l'Est (Moldavie) μ2(+x)$ $\mu</math> . : Plus de détails et d'infos (dont zone(s) de naturalisation et/ou de culture) : voir GRIN ("2") . ;$$
- Catégories principales : aromate, médecine ;
- Catégories : pscf, aromate, sauce, confite, fc, dpi ;
- Arôme et/ou texture : cresson en plus fort/intense/prononcé et plus piquant ;

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-6636> ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ²["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Armoracia rusticana" : [pages](#), [images](#) | "Raifort" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 74 et 75, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 34 [Aristotelia racemosa Hook.f.], par Louis Bubenicek) ;