

# Brassica nigra (L.) K.Koch, 1833 (Moutarde noire)

Identifiants : 5101/branig

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Brassicales ;
- Famille : Brassicaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Capprales ;
- Famille : Brassicaceae ;
- Genre : Brassica ;
- Nom complet : *rassica nigra* var. *nigra* W.D.J. Koch ;

- **Synonymes :** *Sinapis nigra* L. 1753 (= basionym, *Brassica brachycarpa* P.Candargy 1897, *Brassica sinapioides* Roth 1848, *Sinapis cernua* Thunb. (synonyme, selon DPC ; synonyme de *Brassica juncea* subsp. *Juncea*, selon TPL), dont homonymes : *Brassica nigra* (L.) W. D. J. Koch 1833, *Brassica nigra* L. (nom accepté et "synonyme de" {nom retenu} ;

- **Synonymes français :** sénevé noir, chou noir, moutarde officinale, sénevé gris ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** black mustard, brown mustard, grocer's mustard, red mustard, true mustard, khardal (ar), khirdal (ar), hei jie (cn transcrit), Brauner Senf (de), Grüner Senf (de), schwarzer Senf (de), Senf-Kohl (de), mostarda nera (it), senape (it), senape nera (it), kuro-garashi (jp romaji), mostarda-preta (pt), mostaza negra (es), brune senap (sv), svartsenap (sv), sennep (da), bruine mosterd (nl), zwarte mosterd (nl), ptai (in), sarshaf (in), sirkurff (fa), gorozyea czama (pl), mostarda (pt), cortshitza (ru), kadaghoo (ta), horcice (cs), hardal (tr) ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*

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

Feuille (cuites<sup>32</sup> ; dont jeunes et/ou tendres : crues [salades]<sup>32</sup>), fleur (jeunes nflorescences)<sup>32</sup> et fruit (graines : moutarde<sup>32</sup>) comestibles.(1\*)

Détails :

Feuilles et pousses consommées crue ou cuites, comme légume vert<sup>{{(27(+x))}}</sup> (potherbe<sup>(dp\*)</sup>). Graines utilisées à l'état de maturité à la fabrication de la moutarde<sup>{{(27(+x))}}</sup>.(1\*)

Les jeunes feuilles et pousses basales sont cuites et consommées comme légume. L'huile de graines est utilisée pour la cuisson. Les graines mûres peuvent être utilisées comme arôme. Ils sont utilisés dans les cornichons et les saucisses. Les graines sont germées et mangées. Ils sont également en poudre et mangés avec du miel. Les fleurs sont utilisées comme le brocoli

Partie testée : feuilles<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)

Original : Leaves<sup>{{(0(+x))}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



**(1\*)ATTENTION : lorsqu'elles sont consommées en grandes quantités, les graines et les gousses ont parfois été prouvé toxique pour les animaux de pâturage. Allergie à la moutarde possible, probablement surtout chez les enfants et les adolescents. Retention des graines possible dans les intestins si elles sont prises en interne.**  
**(1\*)ATTENTION : lorsqu'elles sont consommées en grandes quantités, les graines et les gousses ont parfois été prouvé toxique pour les animaux de pâturage. Allergie à la moutarde possible, probablement surtout chez les enfants et les adolescents. Retention des graines possible dans les intestins si elles sont prises en interne**<sup>{{(5(+))}}</sup>.

- Note médicinale : \*\*\*

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



Par Franz Eugen Köhler, Köhler's Medizinal-Pflanzen (List of Koehler Images, domaine public), via Wikimedia Commons

- Petite histoire-géo :

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

**C'est un légume cultivé commercialement. Les feuilles sont vendues sur les marchés locaux**<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**Original : It is a commercially cultivated vegetable. Leaves are sold in local markets**<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- Distribution :

**C'est une plante de climat tempéré et méditerranéen. En Chine, il pousse sur les pentes, les steppes, les marges des champs entre 900 et 2800 m d'altitude. Au Népal, il atteint 2000 m d'altitude. En Ethiopie, il pousse entre 1 500 et 2 600 m d'altitude. Herbar de Tasmanie**<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**Original : It is a temperate and Mediterranean climate plant. In China it grows on slopes, steppe, field margins between 900â€"2800 m altitude. In Nepal it grows to 2000 m altitude. In Ethiopia it grows between 1,500-2,600 m above sea level. Tasmania Herbarium**<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- Localisation :

**Afghanistan, Afrique, Argentine, Asie, Australie, Balkans, Bangladesh, Bolivie, Bosnie, Brésil, Grande-Bretagne, Canada, Asie centrale, Chili, Chine, Crète, Cuba, Chypre, Afrique de l'Est, Éthiopie, Europe \*, Fidji, Grèce, Hawaï Himalaya, Hongrie, Inde, Indochine, Iran, Irlande, Italie, Cachemire, Kazakhstan, Macédoine, Méditerranée, Maroc, Mozambique, Myanmar, Népal, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du nord-est, Pacifique, Pakistan, Palestine, Philippines, Russie, Asie du Sud-Est, Serbie, Sicile, Sikkim, Slovaquie, Slovénie, Amérique du Sud, Sri Lanka, Tasmanie, USA, Turquie, Uruguay, Vietnam, Afrique du Nord, Asie du Sud-Ouest**<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**Original : Afghanistan, Africa, Argentina, Asia, Australia, Balkans, Bangladesh, Bolivia, Bosnia, Brazil, Britain,**

Canada, Central Asia, Chile, China, Crete, Cuba, Cyprus, East Africa, Ethiopia, Europe\*, Fiji, Greece, Hawaii, Himalayas, Hungary, India, Indochina, Iran, Ireland, Italy, Kashmir, Kazakhstan, Macedonia, Mediterranean, Morocco, Mozambique, Myanmar, Nepal, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Palestine, Philippines, Russia, SE Asia, Serbia, Sicily, Sikkim, Slovakia, Slovenia, South America, Sri Lanka, Tasmania, USA, Turkey, Uruguay, Vietnam, North Africa, SW Asia<sup>{{(0+X)}}</sup>.

◦ Notes :

*Il existe environ 30 espèces de Brassica et de nombreuses variétés cultivées*<sup>{{(0+X)}}</sup> (traduction automatique).

*Original : There are about 30 Brassica species and many cultivated varieties*<sup>{{(0+X)}}</sup>.

• Liens, sources et/ou références :

◦ Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-10315> ;

◦ Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Moutarde\\_noire\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Moutarde_noire_(en_français)) ;

- [https://de.wikipedia.org/wiki/Schwarzer\\_Senf\\_\(source\\_en\\_anglais\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Schwarzer_Senf_(source_en_anglais)) ;

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Brassica+nigra> ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2682421](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2682421) ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=7666> ;

dont livres et bases de données : <sup>27</sup>Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 57 [Sinapis nigra L. ], par Louis Bubenicek), 32Herbier gourmand (livre par Marc Veyrat et François Couplan) ;

dont biographie/références : Bois, Couplan F. (1983), Fournier, Genders, James, Magnus, Masefield & Wallis & al., Mensier, Paris & Moysse, Peterson, Steinbach, Stobart, Sturtevant, Usher, Vilmorin & Decaisne ? (qa\*), Willis :: Bubenicek, Markle & Baron & Schneider & Moses, Veyrat & Couplan F. (1983)

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

Addis, G., et al, 2005, Ethnobotanical Study of Edible Wild Plants in Some Selected Districts of Ethiopia. Human Ecology, Vol. 33, No. 1, pp. 83-118 ; Ali, A. M. S., 2005, Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh. Human Ecology, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 83 ; Ara, R. I. T., 2015, Leafy Vegetables in Bangladesh. Photon eBooks. p 50 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 208 ; Biscotti, N. et al, 2018, The traditional food use of wild vegetables in Apulia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature. Italian Botanist 5:1-24 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 169 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 234 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 146 ; Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. Acta Horticulturae 318 ; Curtis, W.M., 1956, The Students Flora of Tasmania Vol 1 p 40 ; Della, A., et al, 2006, An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus. J. Ethnobiol. Ethnomed. 2:34 ; Denes, A., et al, 2012, Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81 (4): 381-396 ; Dogan, Y., 2012, Traditionally used wild edible greens in the Aegean Region of Turkey. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4): 329-342 ; Duke, J.A., 1992, Handbook of Edible Weeds. CRC Press. p 50 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 100 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli Tárkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 121 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 53 ; Flora of China @ efloras.org Volume 8 ; Flora of Australia, Volume 8, Lecythidales to Batales, Australian Government Publishing Service, Canberra (1982) p 241 ; Gunes, S. et al, 2018, Survey of wild food plants for human consumption in Karaisalı (Adana-Turkey). Indian Journal of Traditional Knowledge. Vol. 17(2), April 2018, pp 290-298 ; Hadjichambis, A. C., et al, 2007, Wild and semi-domesticated food plant consumption in seven circum-Mediterranean areas. International Journal of Food Sciences and Nutrition. 2007, 1-32. ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 121 ; Hemingway, J.S., 1979, Mustards, in Simmonds N.W.,(ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 56 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 249 ; 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 113 ; Huxley, A. (Ed.), 1977, The Encyclopedia of the Plant Kingdom. Chartwell Books. p 150 ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 81 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Khanal, R., et al, 2014, Documenting abundance and use of underutilized plant species in the mid hill region of Nepal. ECOPRINT 21: 63-71, 2014 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food.

CUP p 1820 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 58 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 38 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 51 ; Luczaj, L., 2012, *Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):245-255 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 147 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 212 ; *Malezas Comestibles del Cono Sur*, INTA, 2009, Buenos Aires ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 121 ; Medhi, P. & Borthakur, S. K., 2012, *Phytoresources from North Cachur Hills of Assam -3: Edible plants sold at Hflong market*. *Indian Journal or Natural Products and Resources*. 3(1) pp 84-109 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <http://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 62 ; Nassif, F., & Tanji, A., 2013, *Gathered food plants in Morocco: The long forgotten species in Ethnobotanical Research*. *Life Science Leaflets* 3:17-54 ; A-zdemir, E. and KÄ¼r, S., 2017, *Wild Edible Plants of SavasÅ±tepe District (BalÄ±kesir, Turkey)*, *Marmara Pharm J* 21/3: 578-589 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. *Western Australian Herbarium*. p 185 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. *Nha Xuat Ban Tre*. p 607 (*As Sinapis nigra*) ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA (*Plant Resources of South East Asia*) handbook, Volume 13, 1999, *Spices*. ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 92 ; Rajapaksha, U., 1998, *Traditional Food Plants in Sri Lanka*. HARTI, Sri Lanka. p 133 ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Redzic, S., 2010, *Use of Wild and Semi-Wild Edible Plants in Nutrition and Survival of People in 1430 Days of Siege of Sarajevo during the War in Bosnia and Herzegovina (1992-1995)*. *Coll. Antropol* 34 (2010) 2:551-570 ; Roehl., *Deutschl. Fl. ed. 3, 4:713*. 1833 ; Salvatore, S., et al, 2005, *Antioxidant Characterization of Some Sicilian Edible Wild Greens*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53: 9465-9471 (*As Sinapis nigra*) ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 70 ; Skoula, M & Sarpaki, A., 2005, *Traditional knowledge on the uses of wild plants in Crete, Greece*. ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 241 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 16 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. *Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam*, p 31 ; Tyagi, R. K., et al, 2004, *Conservation of Spices Germplasm in India*. *Indian J. Plant Genet. Resour.* 17(3): 163-174 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 97 ; Zhou Taiyan, Lu Lianli, Yang Guang, Ihsan A. Al-Shehbaz, *BRASSICACEAE (CRUCIFERAE)*, *Flora of China*.