

Crepis bursifolia L., 1753

(Crépide à feuilles de capselle)

Identifiants : 9911/crebur

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 16/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Astéridées ;**
- **Clade : Campanulidées ;**
- **Ordre : Asterales ;**
- **Famille : Asteraceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Asterales ;**
- **Famille : Asteraceae ;**
- **Genre : Crepis ;**

- **Synonymes : *Barckhausia erucaefolia* (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp*)), *Crepis erucifolia* Gren. & Godr. 1850 ;**
- **Synonymes français : fausse bourse à pasteur, crépis à feuilles de capselle, crépis à feuilles de bourse à pasteur, crépide à feuilles de roquette, crépis à feuilles de roquette ;**
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Italian Hawksbeard , Cecuredazza ;**



- **Note comestibilité : ****

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

Les rosettes (de 10 à 15cm de diamètre) sont délicieuses, non amères, craquantes et faciles à récolter car souvent très nombreuses dans le même périmètre ; saveur douce, excellente⁽⁽⁽⁸⁸⁾⁾. Feuilles également cuites comme potherbe ? (qp*).

Les feuilles sont consommées bouillies et assaisonnées d'huile et de citron



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

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



Par Reichenbach, H.G.L., *Iconographia botanica seu plantae criticae* (1823-1832) *Iconogr. Bot. Pl. Crit.* t. 30 f. 64 , via *plantillustrations*

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante de climat méditerranéen^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) .

Original : It is a Mediterranean climate plant^{{{{0(+x)}}}} .

- **Localisation :**

Europe, Italie, Méditerranée, Sicile^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) .

Original : Europe, Italy, Mediterranean, Sicily^{{{{0(+x)}}}} .

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-19627> ;

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Crepis_bursifolia ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-45555 ;

dont livres et bases de données : ⁸⁸Sauvages et comestibles (livre, page 114, par Marie-Claude Paume) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

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 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rivera, D. et al, 2006, Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development, in Heinrich M, MÄ¼ller WE, Galli C (eds): *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18â€"74*