

Epilobium parviflorum Schreb., 1771 (Épilobe à petites fleurs)

Identifiants : 1491/epipar

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 07/08/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - Famille : Onagraceae ;
- **Synonymes français :** épilobe-mollet ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** hairy willowherb, codlins and cream, hoary willowherb , Bach-Weidenröschen (de) ;
- **Note :** **
- **Note perso :** **
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuilles $0(5(+x),+x)\mu$ - brutes/cruées ; ajoutées aux salades, elles ont une saveur agréable $\mu\{\{5(+)\mu$; les feuilles de la rosette de l'épilobe à petites fleurs (*E. parviflorum*), luisantes, pointues peuvent être ajoutées avec parcimonie aux salades champêtres ; elles ont une saveur piquante et un peu âcre $\mu\{\{88\mu$. Feuilles également cuites (ex. : comme potherbe ? (qp*)).



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Catégories :** pscf, pscm ;
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



Flora Danica [G.C. Oeder et al] (fascicle 49, t. 2898 ; 1761-1883), via [plantillustrations.org](#)

- **Liens, sources et/ou références :**
 - "[Plants For a Future](#)" (en anglais) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
 - **Wikipedia :**
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Epilobium_parviflorum (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Epilobium_parviflorum (source en anglais) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Kleinbl%C3%BCtigel> (source en allemand) ;
 - **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-24259-synthese> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Epilobium parviflorum" : [pages](#), [images](#) | "Épilobe à petites fleurs" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 88Sauvages et comestibles (livre, page 132, par Marie-Claude Paume) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 152 (As Epilobium parviflora) ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Spic. fl. lips. 146. 1771