

# ***Equisetum arvense* L., 1753**

## **(Prêle)**

**Identifiants : 1495/equarv**

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))**  
**Dernière modification le 22/09/2020**

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille :** Equisetaceae ;

- **Synonymes français :** prêle des champs, prêle des prés, prêle sauvage, queue de rat, queue de renard, queue de cheval ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** field horsetail ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuille (jeunes et/ou tendres (pousses/ramifications (aromatisantes 1µ et/ou décoratives 1µ) ; tiges brunes (cruées 1µ ou cuites 1µ)) et racine (tubercules ; crus 1µ ou cuits 1µ) comestibles.(1\*) ;

*Racine, tige, bourgeon, légume. Les pousses ont été consommées comme légume et également utilisées pour faire du thé ; ce sont les jeunes tiges 1µ (coeur des tiges 27µ) porteuses de spores qui sont utilisées 1µ ; elles sont consommées comme légume ou en pickles au Japon, crues ou ébouillantées 27µ ; elles peuvent être conservées dans l'huile 1µ. Rhizomes consommés par les Indiens du Nouveau Mexique 1µ. ;*



**Précautions à prendre :**

**(1\*)ATTENTION 1µ :** la plante contiendrait des substances toxiques 27µ ; elle ne devrait probablement être utilisée qu'en petites quantités ou durant de courtes périodes de temps 1µ. Risque de confusion avec la prêle des marais (*Equisetum palustre*), qui est toxique 1µ.

- **Catégories :** pscf, pscm, pl, tisane, cp, légume?, champignon, gratin, soupe, omelette, salade, cs 1 ;
- **Arôme et/ou texture :** amer (tiges vertes), champignon (tiges brunes) 1 ;
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

Svensk botanik ([J.W. Palmstruch et al], vol. 7: t. 474, 1812), via [plantillustrations.org](#)

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

**dont classification :**

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

**dont Google (recherche de/pour) "Equisetum arvense" : [pages](#), [images](#) | "Prêle" : [pages](#) ;**

**dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 37, 38 et 212, 213, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 127, par Louis Bubenicek) ;**

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

*Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 197 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 531 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 386 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 288 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 201 ; Chen, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 23 [www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf](http://www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf) ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 543 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 94 ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 550 ; Jones, A., 2010, Plants that we eat. University of Alaska Press. p 150 ; 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 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1787 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 388 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 213 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Sp. pl. 2:1061. 1753 ; Tanaka, ; Turner, N., 1995, Food Plants of Coastal First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 23 ; Turner, N. J. et al, 2011, Edible and Tended Wild Plants, Traditional Ecological Knowledge and Agroecology. Critical Reviews in Plant Sciences, 30:198-225 ; Uphof,*