

# Glechoma hederacea L., 1753 (Lierre terrestre)

Identifiants : 1717/glehed

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

- Classification/taxinomie :
  - Famille : Lamiaceae ;
  - Nom complet : Glechoma hederacea subsp. hederacea ;
- Synonymes français : herbe de Saint-Jean (herbe de Saint Jean, nom plus couramment attribué au Millepertuis perforé), couronne de terre, courroie de terre, gléchome faux-lierre, drienne, glécome, rondette (Canada), courroie de la Saint-Jean, gléchome lierre terrestre, glécome lierre terrestre, lierre terrestre commun, gléchoma faux lierre, gléchome hédéracé, lierret, rondelette, rondote, terrette ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : ground ivy, cat's foot, creeping charlie , Gundelrebe, Gundermann ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -40°C ;



- Note : \*\*
- Note perso : \*\*/\*\*
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (dont jeunes et/ou tendres, dont pointes) 1µ et fleur 1µ comestibles. ;

Les jeunes feuilles 0(5(+),+x), 5(5(+),27(+x))µ sont consommées 27(+x)µ crues ou 5(5(+))µ cuites ; elles ont un goût amer 0(5(+),+x)µ et peuvent être mélangées dans les salades 5(5(+),27(+x))µ et soupes (en petites quantités 0(+x)µ afin d'ajouter une légère saveur aromatique 5(+))µ et/ou 5(dp\*)µ pimentée 0(+x)µ ; elles peuvent aussi être cuites comme les épinards, en soupes etc..., ou utilisées comme assaisonnement ; elles sont disponibles très tôt dans l'année 5(+))µ. Une tisane 0(5(+),+x), 5(5(+),27(+x))µ (succédané de thé 27(+x))µ est faite à partir des feuilles fraîches ou séchées 0(5(+),+x), 5(5(+),27(+x))µ ; celle-ci peut-être sucrée avec du miel 0(+x)µ ; elles sont souvent mélangées avec des feuilles de verveine 5(+))µ. La plante a été ajoutée à la bière de la même manière que le houblon afin d'enlever et aussi d'améliorer son goût 0(5(+),+x), 5(5(+), 27(+x))µ et sa qualité de conservation ; cette espèce était l'arôme le plus commun dans la bière avant l'utilisation du houblon à partir du 16ème siècle 5(+))µ ;



Précautions à prendre :

(1\*)ATTENTION : la plante serait toxique pour des grandes quantités consommées <27(+x))µ, cf. lien "PFAF" ("5"), pour plus d'informations <(dp\*)µ.

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

De gauche à droite :

Par Thomé O.W. (*Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 4: t. 528, 1885*), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)  
Par AnneTanne, via [flickr](https://www.flickr.com/photos/annetanne/)

• Liens, sources et/ou références :

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia** :
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Lierre\\_terrestre\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Lierre_terrestre_(en_français)) ;
  - <https://de.wikipedia.org/wiki/Gundermann> // [https://en.wikipedia.org/wiki/Glechoma\\_hederacea](https://en.wikipedia.org/wiki/Glechoma_hederacea) (source en anglais) ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-30252> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : [https://nature.jardin.free.fr/vivace/bh\\_glechoma\\_hederaceae.html](https://nature.jardin.free.fr/vivace/bh_glechoma_hederaceae.html) ;
- **FLEURS DU SUD** : <https://www.fleursdusud.fr/index.php/ef/ges-gra/1181-glechoma-hederacea--lierre-terrestre--lamiacees-> ;
- **INPN** : [https://inpn.mnhn.fr/espece/cd\\_nom/100310](https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/100310) ;
- **"Dave's Garden" (en anglais)** : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/2733/> ;
- **"Eat The Weeds and other things, too" (en anglais)** : <https://www.eattheweeds.com/ground-ivy/> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "[Glechoma hederacea](#)" : [pages](#), [images](#) / "[Lierre terrestre](#)" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"[FOOD PLANTS INTERNATIONAL](#)" (en anglais), 1*Plantes sauvages comestibles* (livre pages 124 et 125, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27*Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 147, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "[FOOD PLANTS INTERNATIONAL](#)" :

Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 497 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 175 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 476 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 224 ; 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) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 126 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 436 (As *Nepeta glechoma*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 112 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1782 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 100, 132 ; ?ukasz ?uczaj and Wojciech M Szyma?ski, 2007, *Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 17 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 141 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 277 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 110 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; 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 ; READ, (As *Nepeta glechoma*) ; *Sp. pl.* 1:578. 1753 ; Stern, G., 1986, *Australian Weeds. A Source of Food and Medicine*. Harper & Row. p 108 ; Zennie, T.M. and Ogzewalla, C.D., 1974, *Ascorbic Acid and Vitamin A content of Edible Wild Plants of Ohio and Kentucky*.