

Lepidium campestre (L.) R. Br., 1812 (Passerage des champs)

Identifiants : 18312/lepcam

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 : Caparales ;
- Famille : Brassicaceae ;
- Genre : Lepidium ;

- **Synonymes :** *Thlaspi campestre* L ;

- **Synonymes français :** bourse de Judas (bourse-de-Judas), nasitort, passerage champêtre ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** cow cress, mithridate pepperwort, field pepperwort, field cress, pepperwort, bastard cress, field peppergrass, field pepperweed, Feld Kresse (Feld-Kresse) (de), erba storna (it), lepidio campestre (it), candelabro de Salomón (es), mastuerzo mayor (es), veldkruidkers(nl), mastruz-do-campo (pt,br), mentruz-do-campo (pt,br) ;



- **Note comestibilité :** **

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

fleur1 (inflorescences (bourgeons et sommet de la tige)), feuille1 et fruit (jeunes (verts et tendres) ; dont graines (mûres))1 comestibles.

Détails :

Feuilles, graines^{{{0(+x)}}}.

Jeunes pousses et inflorescences consommées en salade^{{{27(+x)}}}. Les feuilles sont bouillies et utilisées^{{{0(+x)}}} comme pothebe^{{{(dp)}}} (dans les soupes et les ragoûts) ; les feuilles hachées finement sont ajoutées aux salades ; elles sont également utilisées dans les omelettes et les sauces.

Les gousses vertes piquantes peuvent être ajoutées aux soupes chaudes et aux ragoûts^{{{0(+x)}}}.

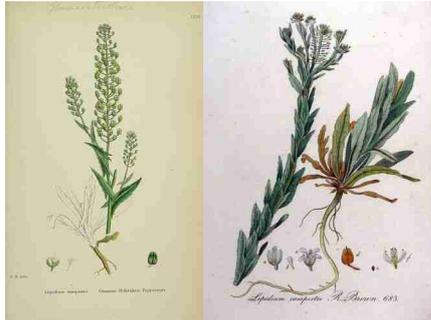
Graines utilisées^{{{0(+x)}}},^{{{27(+x)}}} parfois^{0(+x)} comme^{0(+x),27(+x)} épice^{0(+x)}, condiment^{27(+x)}.

Les feuilles sont bouillies et utilisées dans les soupes et les ragoûts. Les feuilles finement hachées sont ajoutées aux salades. Ils sont également utilisés dans les omelettes et les sauces. Les gousses non mûres piquantes peuvent être ajoutées aux soupes et ragoûts chauds. Les graines sont parfois utilisées comme épice



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

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



De gauche à droite :

Par Sowerby J.E. (*English Botany, or Coloured Figures of British Plants*, 3th ed., vol. 1: t. 156, 1863), via plantillustrations.org

Par Kops et al., J. (*Flora Batava*, vol. 9: t. 683, 1846), via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Herbar de Tasmanie^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. Tasmania Herbarium^{{{(0+X)}}}.

- **Localisation :**

Australie, Caucase, Chine, Europe, Italie, Amérique du Nord, Russie, Slovénie, Tasmanie, Turquie, USA^{{{(0+X)}}}
(traduction automatique).

Original : Australia, Caucasus, China, Europe, Italy, North America, Russia, Slovenia, Tasmania, Turkey, USA^{{{(0+X)}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 150 espèces de *Lepidium*^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 150 *Lepidium* species^{{{(0+X)}}}.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-38462> ;
- **INPN** : https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/105607 ;
- **FloreAlpes** : https://www.floreAlpes.com/fiche_lepidiumcampestre.php ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lepidium_campestre ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2337827 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=21763> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 160 et 161, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, pages 173 à 174, par Louis Bubenicek), ;

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

W. T. Aiton, *Hortus kew. ed. 2*, 4:88. 1812 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 259 ; Curtis, W.M., 1956, *The Students Flora of Tasmania Vol 1* p 46 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 82 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 353 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 58 ; *Flora of Australia, Volume 8, Lecythidales to Batales*, Australian Government Publishing Service, Canberra (1982) p 260 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 263 ; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, *Tasmanian Weed Handbook*. Dept of Ag Tasmania. p 48 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 155 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 146 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 56 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 301 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 202 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 17 ; Zhou Taiyan, Lu Lianli, Yang Guang; Ihsan A. Al-Shehbaz, BRASSICACEAE (CRUCIFERAE), *Flora of China*.