

# Hypochaeris cretensis (L.) Bory & Chaub. , 1832 (Porcelle de Crète)

Identifiants : 16607/hypcrt

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/07/2024

- **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 : Hypochaeris ;

- **Synonymes français :** porcelle ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Costolina cretese ;



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

Feuille (jeunes feuilles<sup>(((8(+x)))</sup>) [nourriture/aliment<sup>(((dp\*))</sup>) : crues {en salade<sup>(((8(+x)))</sup>} ou cuites<sup>(((dp\*))</sup>)] comestible<sup>0(+x)</sup>

**Détails :**

Les jeunes feuilles en rosette sont mangées crues en Sicile, assaisonnées d'huile d'olive et de citron<sup>(((8(+x)))</sup>. Plante consommée localement en Grèce<sup>(((27(+x)))</sup> ; elle l'était encore couramment au début du 20ème siècle<sup>(((8(+x)))</sup>. S'agit-il uniquement des feuilles ou les racines également ? (qp\*). Feuilles également cuites comme potherbe ? (qp\*).

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



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

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

**C'est une plante de climat méditerranéen**<sup>{{(0+x)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : It is a Mediterranean climate plant**<sup>{{(0+x)}}.</sup>

- **Localisation :**

**Europe, Italie, Méditerranée, Sicile**<sup>{{(0+x)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : Europe, Italy, Mediterranean, Sicily**<sup>{{(0+x)}}.</sup>

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-35416> ;

**dont classification :**

- **"The Plant List" (en anglais) :** [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-101451](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-101451) ;

**dont livres et bases de données :** <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 8Le régal végétal : plantes sauvages comestibles (livre page 419, par François Couplan, éditions Ellebore), , 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 160, par Louis Bubenicek) ;

**dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

**Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; 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**