

# **Lactuca sativa L., 1753**

## **var. capitata f. batavia**

**(Batavia)**

**Identifiants : 17748/lacsatba**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 04/05/2024**

- **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 : Lactuca ;**

- **Synonymes : Lactuca capitata (L.) DC, Lactuca crispa (L.) Roth, Lactuca palmata Willd, Lactuca sativa subsp. asparagina, Lactuca sativa subsp. capitata (L.) Chubl. & G. Martens, Lactuca scariola var. sativa C.B. Clarke ;**

- **Synonymes français : laitue batavia, l'aitue de Silésie ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Lettuce , Alface, Alfase, Chisa, Daun salad, Lechuga, Lekuke, Letesi, Letisi, Letsugas, Marul, Salad-pata, Salad, Saladi, Sangchu, Selada, Shang ts'oi, Sheng Cai, Sung chi, Sung choi, Vrtna solata, Woh sun ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -15°C ;**



- **Note comestibilité : \*\*\*\***

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

**Feuilles consommées crues (comme salade) ou cuites (comme légume, potherbe) ;**

**Détails :**

**Feuilles, graines, légume<sup>{{(0+x)}</sup>.**

**Feuille (feuilles<sup>0(+x),27(+x)</sup> [nourriture/aliment<sup>{{(dp\*)}}</sup> : crues<sup>μ0(+x)</sup> {en salade<sup>{{(27(+x))}}</sup> } ou cuites<sup>{{(dp\*)}}</sup> {dans les soupes<sup>{{(0(+x))}}</sup>}] et fruit (graines germées<sup>{{(0(+x))}}</sup>) comestibles<sup>0(+x)</sup>.(1\*)**

Feuilles consommées<sup>0(+x),{{(27(+x))}}</sup> crues<sup>0(+x)</sup> (en salade<sup>{{(27(+x))}}</sup>) ou dans les soupes (ex. : comme potherbe<sup>{{(dp\*)}}</sup>).

Les graines germées peuvent être utilisées dans des salades ou sandwichs<sup>{{(0(+x))}}</sup>.(1\*)

Partie testée : feuilles<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)

Original : Leaves<sup>{{(0(+x))}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
94	84	20	1.2	180	15	0.7	0.2



Précautions :

**ATTENTION** : la plante mature est légèrement toxique<sup>µ{{(5(+))}}</sup>, elle accumule du lactucarium, au moment de la floraison, lequel est légèrement narcotique<sup>{{(dp\*)0(+x))}}</sup> ; voir genre *Lactuca*, et fiche toxine pour plus d'informations<sup>{{(rp\*)}}</sup>.

• Note médicinale : \*\*\*

• Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par inconnu, via ma-petite-jardinerie

Par Domaine public, via x

• Liens, sources et/ou références :

dont classification :