

Lepidium virginicum L., 1753 (Passerage de Virginie)

Identifiants : 18359/lepvir

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 : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Brassicales ;
- Famille : Brassicaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Capparales ;
- Famille : Brassicaceae ;
- Genre : Lepidium ;
- Nom complet : Lepidium virginicum subsp. virginicum var. virginicum ;

- Synonymes français : cresson sauvage, cresson savane, lépidie de Virginie ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : least pepperwort, poor-man's peppergrass, peppergrass, poor-man's pepperweed [subsp. menziesii], poor-man's-pepper (poor man's pepper), Virginia cress, Virginia pepper cress, Virginia pepperweed, Virginia peppergrass, wild pepper-grass, wild pepperwort, Virginian pepperwort, Amerikaanse Kruidker (nl), virginische Kresse (de), Amerikanische Kresse (de), lepidio della Virginia (it), morritort de Virginia (cat), mastruco (pt,br), mastruz (pt,br), menstruz (pt,br), cresón (es,pe), mancuerno (es,pe), escobilla (es,ve), virginia krassing (sv) ;



- Note comestibilité : **

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

Feuille (jeunes pousses^{{{0(+x),27(+x)}}}, feuilles et tiges^{{{0(+x)}}} consommées^{0(+x),27(+x)} [nourriture/aliment : crues^{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}}} {en salade^{{{0(+x),27(+x)}}} ou cuites^{{{0(+x)}}}] et fruit (gousses vertes^{{{0(+x)}}} [assaisonnement^{{{(dp*)(0(+x))}}} piquant^{0(+x)}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

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

Feuilles et pousses^{{{0(+x),27(+x)}}} (jeunes^{27(+x)}) ajoutées aux salades^{{{0(+x),27(+x)}}} et mangées^{{{0(+x),27(+x)}}} ; elles sont également cuites et mangées^{{{0(+x)}}} comme potherbe^(dp*).

Les gousses vertes sont hachées et mélangées avec du vinaigre et utilisées pour leur saveur piquante dans les soupes et les ragoûts^{{{0(+x)}}}.

Les feuilles et les pousses sont ajoutées aux salades et consommées. Ils sont également cuisinés et consommés. Les gousses non mûres sont hachées et mélangées avec du vinaigre et utilisées pour leur saveur piquante dans les soupes et les ragoûts. Les graines peuvent être utilisées comme substitut du poivre



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

- Note médicinale : **

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



Par Kops et al. J. (Flora Batava, vol. 22: t. 1742, 1906), via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il cultive des champs, des bords de routes, des terrains vagues, des zones herbeuses; près du niveau de la mer à 1000 m. altitude en Chine. Il est originaire d'Amérique du Nord; introduit ailleurs. Il peut pousser dans des endroits arides^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It grows fields, roadsides, waste places, grassy areas; near sea level to 1000 m. altitude in China. It is native to North America; introduced elsewhere. It can grow in arid places^{{{0(+x)}}.}

- Localisation :

*Afrique, Alaska, Albanie, Argentine, Asie, Australie, Açores, Bahamas, Belgique, Bhoutan, Brésil, Grande-Bretagne, Canada, Amérique centrale, Chili, Chine, Colombie, Cuba, République tchèque, Danemark, République dominicaine, Équateur, Éthiopie, Europe Allemagne, Finlande, France, Guyane, Haïti, Hawaï, Himalaya, Hongrie, Inde, Italie, Jamaïque, Japon, Petites Antilles, Luxembourg, Marquises, Mexique, Pays-Bas, Nouvelle-Calédonie, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Norvège, Pacifique Afrique du Sud, Pakistan, Paraguay, Pologne, Portugal, Porto Rico, Roumanie, Russie, Samoa, Scandinavie, Slovaquie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Sainte-Lucie, Suriname, Suède, Suisse, Tonga, États-Unis, Vanuatu, Venezuela, Ouest Indes *, Yougoslavie*^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Alaska, Albania, Argentina, Asia, Australia, Azores, Bahamas, Belgium, Bhutan, Brazil, Britain, Canada, Central America, Chile, China, Colombia, Cuba, Czech Republic, Denmark, Dominican Republic, Ecuador, Ethiopia, Europe, Finland, France, Germany, Guiana, Guianas, Haiti, Hawaii, Himalayas, Hungary, India, Italy, Jamaica, Japan, Lesser Antilles, Luxembourg, Marquesas, Mexico, Netherlands, New Caledonia, North America, Northeastern India, Norway, Pacific, Pakistan, Paraguay, Poland, Portugal, Puerto Rico, Romania, Russia, Samoa, Scandinavia, Slovakia, Slovenia, South Africa, South America, Spain, St Lucia, Suriname, Sweden, Switzerland, Tonga, USA, Vanuatu, Venezuela, West Indies, Yugoslavia*^{{{0(+x)}}.}

- Notes :

La plante aurait une teneur élevée en vitamine C. Il existe environ 150 espèces de Lepidium^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Plant reportedly has a high Vitamin C content. There are about 150 Lepidium species^{{{0(+x)}}.}

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-38574> ;
- INPN : https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/105689 ;
- CRDP de l'académie de Besançon : Bota : https://crdp.ac-besancon.fr/flore/Brassicaceae/especes/lepidium_virginicum.htm ;
- 5 "Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lepidium_virginicum ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2341702 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=21770> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 174, par Louis Bubenicek), 76 Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 143 [Lepidium chilense Desf. ? (qp*)], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 323 (As *Lepidium iberis*) ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 259 ; Camou-Guerrero, A., et al, 2008, Knowledge and use Value of Plant Species in a Raramuri Community: A Gender Perspective for Conservation. Human Ecology, 36:259-272 ; Duke, J.A., 1992, Handbook of Edible Weeds. CRC Press. p 120 ; 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. 2. p 143 ; 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 274 ; 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 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 212 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 71, 188 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 302 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (Also as *Lepidium iberis*) ; Plants of Haiti Smithsonian Institute <https://botany.si.edu> ; READ, ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 15th April 2011] ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 203 ; Sp. pl. 2:645. 1753 (Also as *Lepidium iberis*) ; Yuncker, T.G., 1959, Plants of Tonga, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 122 ; Zhou Taiyan, Lu Lianli, Yang Guang; Ihsan A. Al-Shehbaz, BRASSICACEAE (CRUCIFERAE), Flora of China.