

***Pinguicula vulgaris* L., 1753**

(Grassette vulgaire)

Identifiants : 24408/pinvul

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Astéridées ;**
- **Clade : Lamiidées ;**
- **Ordre : Lamiales ;**
- **Famille : Lentibulariaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Scrophulariales ;**
- **Famille : Lentibulariaceae ;**
- **Genre : Pinguicula ;**

- **Synonymes français : grassette, violette bâtarde ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Butterwort, common butterwort , tätört (sv) ;**



- **Note comestibilité : ***

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

La plante peut être utilisée pour faire cailler les laits végétaux (agent de coagulation/caillage / caille-lait) ; le lait est versé sur un tamis sur lequel des feuilles fraîches de grassette ont été posées ; le lait est ensuite laissé pour un jour ou deux jusqu'à ce qu'il aigrisse quand il devient solide comme le yaourt et est considéré comme le plus délicieux ; une petite quantité de lait peut être conservé pour l'inoculer à d'autres lots. Un autre rapport indique que les feuilles sont infusées dans le lait pendant un certain temps^{{{{5+}}}}.

Le lait de culture est versé sur les feuilles qui fournissent de l'acide lactique qui agit comme un agent épaississant. Il est également utilisé à la place de l'ail



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

- **Note médicinale : ****

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



De gauche à droite :

Par Thomé, O.W., *Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz* (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 4 (1885) t. 510, via plantillustrations

Par Oltmanns, F., *Pflanzenleben des Schwarzwaldes Pflanzenleben Schwarzwaldes* (1927) t. 165, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Estonie, Europe, Islande, Mongolie, Scandinavie, Slovénie, Suède^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Estonia, Europe, Iceland, Mongolia, Scandinavia, Slovenia, Sweden^{{{{0(+x)}}}}.

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

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pinguicula_vulgaris ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2537397 ;
- ~~GRIN~~ ^{GRIN} ~~en français~~ ^{en anglais} : <https://npgs.ces.ncsu.edu/foodplants/international/economydetail?id=430903> ;

Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 140 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s) *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; Sp. pl. 1:17. 1753 ; Svanberg, I., et al, 2012, Edible wild plant use in the Faroe Islands and Iceland. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4): 233-238