

Reichardia picroides (L.) Roth, 1787 (Reichardie fausse-picride)

Identifiants : 27045/reipic

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- **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 : Reichardia ;
- Nom complet : Reichardia picroides subsp. picroides (L.) Roth ;

- **Synonymes :** *Picridium vulgare* Desf. 1799 ;

- **Synonymes français :** reichardia fausse-picride, cousteline, coustelline, laitue des montagnes, salade des montagnes, grattalingua, caccialepre, ginestrelo, terre-grepe, picridie vulgaire, terre-grèpe, faux picris, salade des chasseurs ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** French scorzonera, sassello, sassaiolo, Caccialepre, Caddhazzida, Cosconilles, Gaddhazzida, Galazzida, Lattuquedde, Mammalucca, Sassello, Sassaiole, Sladic ;



- **Note comestibilité :** *****

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

Partie(s) comestible(s)^{{{(0+*)}}} : feuilles, racine^{{{(0+*)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{(0+*)}}} culinaire(s) :

-les jeunes feuilles sont utilisées dans les salades et aussi dans les soupes ; jeunes feuilles cuites comme potherbe^{{{(dp*)}}} ;

-les racines sont également consommées^{{{(0+*)}}}.

Les jeunes feuilles sont utilisées dans les salades et aussi dans les soupes. Ils sont également bouillis. Les racines sont également consommées



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

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



Par Jaume Saint-Hilaire, J.H., flore et la pomone françaises (1828-1833) Fl. Pom. Franç. vol. 5 (1832) t. 455, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante méditerranéenne. Il pousse sur un terrain vague. Il a besoin d'un sol bien drainé. Il convient aux zones de rusticité 8-9^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a Mediterranean plant. It grows on waste ground. It needs well-drained soil. It suits hardiness zones 8-9^{{{(0(+x))}}.

- **Localisation :**

Grande-Bretagne, Crète, Croatie, Europe, France, Grèce, Hawaï, Italie, Méditerranée, Amérique du Nord, Pacifique, Espagne, USA^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Britain, Crete, Croatia, Europe, France, Greece, Hawaii, Italy, Mediterranean, North America, Pacific, Spain, USA^{{{(0(+x))}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-31506 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 464 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 41 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 495 (Probably as Picridium vulgare) ; 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 ; 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/> ; Rivera, D. et al, 2006, Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development, in Heinrich M, Müller WE, Galli C (eds): Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18-74 ; Vardavas, C. I., et al, 2006, Lipid concentrations of wild greens in Crete. Food Chemistry 99: 822-834