

***Sisymbrium altissimum* L., 1753**

(Sisymbre élevé)

Identifiants : 30134/sisalt

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- **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 : Capprales ;**
- **Famille : Brassicaceae ;**
- **Genre : *Sisymbrium* ;**

- **Synonymes : *Sisymbrium pannonicum* Jacq, Hook.f. & Anders in part ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : tumble mustard , Da suan jie, Hardal otu, Magas zsombor, Mostacilla, Nabo chileno, Tall rocket, Tavukgotu ;**



- **Note comestibilité : ***

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

Partie(s) comestible(s)^{μ(0(+x))} : feuilles, graines^{0(+x)μ}.

Utilisation(s)/usage(s)^{μ(0(+x))} culinaires :

-les feuilles et les jeunes pousses sont consommées crues en salade ou cuites comme potherbe ;

-les graines sont broyées et utilisées pour aromatiser les soupes^{μ(0(+x))}.

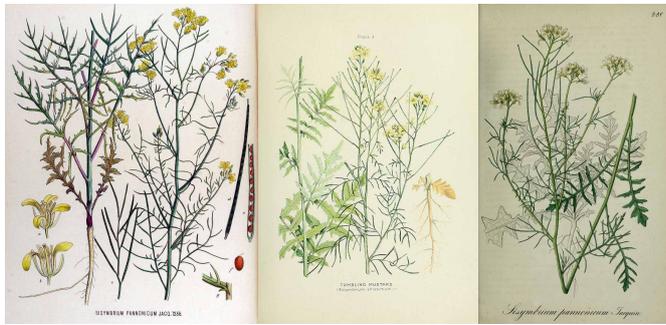
Les feuilles et les jeunes pousses sont consommées crues en salade ou cuites en potasse. Les graines sont moulues et utilisées pour parfumer les soupes. Oil est pressé à partir des graines



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

- **Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Kops, J., *Flora Batava* (1800-1934) *Fl. Bat.* vol. 17 (1885) t. 1356, via plantillustrations

Par Clark, G.H., Fletcher, J., *Farm weeds of Canada Farm Weeds Canada* (1906) t. 4, via plantillustrations

Par Dietrich, A.G., *Flora regni Borussici* (1832-1844) *Fl. Boruss.* vol. 6 (1838) t. 428, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse au bord des routes, des champs, des pâturages, des terrains vagues, des sites perturbés, des prairies du niveau de la mer à 2500 m d'altitude en Chine. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1 600 m d'altitude^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It grows in roadsides, fields, pastures, waste grounds, disturbed sites, grasslands from sea level to 2500 m altitude in China. In Argentina it grows from sea level to 1,600 m above sea level^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afghanistan, Argentine, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Asie centrale, Chili, Chine, Europe, Hawaï, Hongrie, Inde, Japon, Cachemire, Kazakhstan, Kirghizistan, Marquises, Mongolie, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Pérou, Russie, Tibet, Turquie, Turkménistan, Uruguay, Ouzbékistan, USA, Asie de l'Ouest, naturalisés dans le monde^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Afghanistan, Argentina, Asia, Australia, Britain, Central Asia, Chile, China, Europe, Hawaii, Hungary, India, Japan, Kashmir, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Marquesas, Mongolia, New Zealand, North America, Pacific, Pakistan, Peru, Russia, Tibet, Turkey, Turkmenistan, Uruguay, Uzbekistan, USA, W Asia, naturalized worldwide^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il peut devenir une mauvaise herbe et propager des virus. Il existe environ 90 espèces de Sisymbrium^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It can become a weed and spread viruses. There are about 90 Sisymbrium species^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2476102 ;

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 576 ; Duke, J.A., 1992, Handbook of Edible Weeds. CRC Press. p 182 ; Ertug, F., 2000, An Ethnobotanical Study in Central Anatolia (Turkey). Economic Botany Vol. 54. No. 2. pp. 155-182 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 61 ; Flora of Pakistan. ; Kargioglu, M. et al, 2010, Traditional Uses of Wild Plants in the Middle Aegean Region. Human Ecology 38:429-450 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 532 ; Sp. pl. 2:659. 1753 ; Zhou Taiyan, Lu Lianli, Yang Guang; Ihsan A. Al-Shehbaz, BRASSICACEAE (CRUCIFERAE), Flora of China.