

Tragopogon pratensis L., 1753 (Salsifis des prés)

Identifiants : 39322/trapra

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 : Tragopogon ;

- Synonymes : Tragopogon pratense (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp*)) ;

- Synonymes français : barbe-de-bouc ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : goatsbeard, yellow goats beard , Barba di becco, Barbabouch, Barbouch, Bucks-beard, Jack-go-to-bed-at-noon, Kohv, Kozi brada lucni, Kozobrad, Lecherin, Meadow salsify, Piimhain, Showy goatsbeard, TravniÅjka kozja brada, Yellow salsify ;



- Note comestibilité : ***

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

Feuille (dont jeunes pointes et tiges ; crues¹ ou cuites¹)μ, fleur¹ (décoratives¹ et/ou aromatisantes¹ ; dont bourgeons (crus¹ ou cuits¹)), et racine (cuites¹) comestibles.

Détails :

feuilles et pointes crues ou cuites comme potherbe^{(((dp*))1)}.

La racine a été utilisée comme aliment de famine. Ils sont bouillis pendant 20 minutes. Les jeunes feuilles tendres sont consommées crues ou bouillies pendant 5 minutes. Les tiges et bourgeons fleuris sont cuits et consommés

Partie testée : feuilles^{(((0(+x)) (traduction automatique)}

Original : Leaves^{(((0(+x))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
91.4	107	26	1.6	0	0	0	0



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. 605*, via plantillustrations

Par Lindman, C.A.M., *Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl. vol. 1 (1922) t. 39*, via x

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{{{0(+x)}}.}

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les terrains vagues et le long des routes. en Argentine, il passe du niveau de la mer à 500 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient à la zone de rusticité 9. Il peut tolérer un peu de gel^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It grows in waste places and along roadsides. in Argentina it grows from sea level to 500 m above sea level. It suits hardiness zone 9. It can tolerate some frost^{{{0(+x)}}.}

- **Localisation :**

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Canada, Chili, Croatie, République tchèque, Estonie, Europe, France, Grèce, Haïti, Hongrie, Inde, Irlande, Italie, Méditerranée, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Suisse, Turquie, USA, Antilles^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Canada, Chile, Croatia, Czech Republic, Estonia, Europe, France, Greece, Haiti, Hungary, India, Ireland, Italy, Mediterranean, North Africa, North America, Slovenia, South America, Spain, Switzerland, Turkey, USA, West Indies^{{{0(+x)}}.}

- **Notes :**

Il existe environ 50 espèces de Tragopogon^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 50 Tragopogon species^{{{0(+x)}}.}

- **Arôme et/ou texture :** salade ou chou en plus doux¹ ;

- **Nombre de graines au gramme :** 130 ;

• Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-36930 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 25 et 26, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Abbet, C., et al, 2014, Ethnobotanical survey on wild alpine food plants in Lower and Central Valais (Switzerland). *Journal of Ethnopharmacology* 151 (2014) 624-634 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 644 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 464 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 991 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 272 ; Denes, A., et al, 2012, *Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81 (4): 381-396 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 106 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. *Resimli Târkkiye Florası - I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement* ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 389 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 44 ; *Famine foods ; Food Composition Tables for the Near East*. <http://www/fao.org/docrep> No. 331 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 652 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 163 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, *Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 82 ; Luczaj et al, 2013, *Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia)*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 8:2 ; Luczaj, L. et al, 2013, *Wild food plants used in the villages of the Lake Vrana Nature Park (northern Dalmatia, Croatia)*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 82(4): 275-281 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 85 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 331 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 186 ; Paoletti, M.G., Dreon, A.L., and Lorenzoni, G.G., 1995, *Pistic, Traditional Food from Western Friuli, NE Italy*. *Economic Botany* 49(1) pp 26-30 ; Pardo-de-Santayana, M., et al, 2005, *The gathering and consumption of wild edible plants in the Campoo (Cantabria, Spain)*. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 56(7): 529-542 ; Pardo-de-Santayana et al, 2006, *Diversity and selection of wild food plants*. *Proceedings of the IVth International Congress of Ethnobotany (ICEB) 2005* p 53 ; PARMENTIER ; 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 ; Pieroni, A., & Giusti, M. E., 2009, *Alpine Ethnobotany in Italy: Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 5:32 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* <http://botany.si.edu> ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Simkova, K. et al, 2014, *Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic*. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 88, 49-67 ; Sp. pl. 2:789. 1753 ; Tardio, J., et al, 2006, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. *Botanical J. Linnean Soc.* 152, 27-71 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. *Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam*, p 79 ; *USDA Plants Database (As Tragopogon lamottei)* ; www.chileflora.com