

Valerianella locusta (L.) Laterr., 1821 (Mâche)

Identifiants : 40283/valloc

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Dipsacales ;
- Famille : Caprifoliaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Dipsacales ;
- Famille : Caprifoliaceae ;
- Genre : Valerianella ;

- Synonymes : Valeriana locusta L. 1753 (=) basionym, Valerianella olitoria (L.) Pollich 1776, dont homonymes : Valerianella locusta (L.) Betcke 1826, Valeriana locusta L. ;

- Synonymes français : mâche commune, coquille, blanquette, bouche grasse, barbe de chanoine, poule grasse, royale, salade de brebis, orillette, pommelte, mâche potagère [Valerianella locusta et f. locusta], doucette, doucette du potager [Valerianella locusta et f. locusta], blanchette, bourcette (boursette), clairette, oreillette, rampon [Valerianella locusta et f. locusta], valérianelle, herbe des chanoines, salade de blé (be), mâche sauvage, mâche douchette, douchette, raiponce (plutôt attribué à Campanula rapunculus ou à d'autres Campanulacées du genre Phyteuma), oreille-de-lièvre (oreille de lièvre), valérianelle cultivée, doulcéta (Sud de la France), gallinette (Sud de la France), valérianelle potagère [Valerianella locusta et f. locusta], doucette potagère, laitue d'agneau, laitue de brebis, salade de chanoine, salade de poule, mâche des jardins, mâche ronde, moussellet, doucette carénée [f. carinata], mâche à carène [f. carinata], mâche carénée [f. carinata], mâche [f. locusta], mâche cultivée [f. locusta], mâche du potager [f. locusta], accroupie, chuquette, herbe d'agneau, herbe royale, salade royale, salade verte ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : common cornsalad (common corn salad), cornsalad, European cornsalad, lamb's-lettuce, field salad, Lamb's lettuce, milk grass, smooth-fruited milk grass, Feldsalat (de), Rapunzel (de), valerianella (it), nojisha (jp romaji), alface (pt), lechuga de campo (es), vårklynne (sv), doceta (oc), douceto (oc), grasseta (oc), mosselet (oc), moussellet (oc), pan dau Bon Dieu (oc), poumasca (oc) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : {-15°C (-18/-23°C - zone 6a) ;



- Note comestibilité : ****

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

Les jeunes plants sous forme de rosette (ainsi que les graines germées) sont principalement consommés en/comme salade(s) mais peuvent aussi être cuisinés comme légume (pothérbe) ; leur saveur est douce.

Détails :

Feuille (dont tiges ; crues¹ ou cuites¹), fleur¹ (décoratives¹), et graines (germes¹) comestibles.

Parties aériennes de la plante consommées en salade^{{{{27(+)x}}}}.

Les feuilles sont consommées principalement fraîches. Ils sont utilisés dans les salades. Ils peuvent être légèrement cuits et utilisés dans les soupes et les omelettes. Les fleurs et les tiges de fleurs sont mangées



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

- 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. 561, via plantillustrations

Par Idéalités, via wikimedia

Par Masclef, A., Atlas des plantes de France (1890-1893) Atlas Pl. France vol. 2 t. 157, via plantillustrations

- Autres infos : Plante cultivée localement comme potagère ; plusieurs cultivars^{{{{27(+)x}}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, les graines sont disponibles dans les magasins et elles sont juste en cours d'essai^{{{{0(+)x}}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. In Papua New Guinea seeds are available in stores and it is just being tried out^{{{{0(+)x}}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée froide. Il poussera dans la plupart des types de sol. Il résiste au gel. Un légume très résistant au froid adapté aux zones de haute altitude sous les tropiques. Il ne peut tolérer la sécheresse. Les plantes doivent être dans une position ensoleillée. Il pousse mieux pendant les saisons fraîches. Il pousse dans les régions tempérées au nord jusqu'à 60 ° N. Il convient aux zones de rusticité 5-9. Herbar de Tasmanie. Jardins botaniques de Hobart^{{{{0(+)x}}}} (traduction automatique).

Original : It is a cold temperate plant. It will grow in most types of soil. It is frost resistant. A very cold resistant vegetable suitable for high altitude areas in the tropics. It cannot tolerate drought. Plants should be in a sunny position. It grows best in cool seasons. It grows in temperate regions as far north as 60°N. It suits hardiness zones 5-9. Tasmania Herbarium. Hobart Botanical Gardens^{{{{0(+)x}}}}.

- Localisation :

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Caucase, Afrique centrale, Chili, Chine, Congo, Croatie, République tchèque, Afrique de l'Est, Europe *, Malouines, France, Allemagne, Hongrie, Irlande, Italie, Macédoine, Madagascar, Méditerranée, Malaisie, Méditerranée, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Asie du Sud-Est, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Taiwan, Tasmanie, Tunisie, Turquie, États-Unis, ^{{{{0(+)x}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Caucasus, Central Africa, Chile, China, Congo, Croatia, Czech Republic, East Africa, Europe*, Falklands, France, Germany, Hungary, Ireland, Italy, Macedonia, Madagascar, Mediterranean, Malaysia, Mediterranean, North Africa, North America, Pacific, Papua New Guinea, PNG, SE Asia, Serbia, Slovakia, Slovenia, South America, Spain, Taiwan, Tasmania, Tunisia, Turkey, USA^{{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Également mis dans la famille des Valerianaceae^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Also put in the family Valerianaceae^{{{{0(+x)}}}.

- Arôme et/ou texture : doux mais plus fort/intense/prononcé que la mâche cultivée¹ ;

- Liens, sources et/ou références :

- PASSEPORTSANTÉ.NET : https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=mache_nu ;
- Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/1107/valerianella_olitoria.html ;
- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-70673> ;
- Pl@ntUse : [https://uses.plantnet-project.org/fr/M%C3%A2che_\(Vilmorin-Andrieux,_1904\)](https://uses.plantnet-project.org/fr/M%C3%A2che_(Vilmorin-Andrieux,_1904)) ;
- Garrigue Gourmande : https://garrigue-gourmande.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=1039&Itemid=102 ;
- Wikipedia :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Valerianella_locusta (en français) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Valerianella_locusta ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-33500022 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=80009> ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 32 et 33, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 314, par Louis Bubenicek) ;

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

Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioersity International. p 46 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 52 (As Valerianella olitoria) ; Biscotti, N. et al, 2018, The traditional food use of wild vegetables in Apulia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature. Italian Botanist 5:1-24 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 1004 (As Valerianella olitoria) ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 1004 ; Bosch, C.H., 2004. Valerianella locusta (L.) Laterr. [Internet] Record from Protabase. Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. < <http://database.prota.org/search.htm>>. Accessed 23 October 2009 ; BOUQUET, (As Valerianella olitoria) ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 2257 (As Valerianella olitoria) ; Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. Acta Horticulturae 318 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 104 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1454 ; 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 (Also as Valerianella olitoria) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 244 ; Fl. bordel. ed. 2, 93. 1821 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 151 ; Gouldstone, S., 1983, Growing your own Food-bearing Plants in Australia. Macmillan p 167 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 542 ; Hammer, K. & Spahillari, M., 1999, Crops of European origin. in Report of a networking group on minor crops. IPGRI p 47 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 670 (As Valerianella olitoria) ; Herklots, G. A. C., 1972, Vegetables in South-East Asia. Allen & Unwin. p 141 (As Valerianella olitoria) ; Hist. pl. Palat. 1:30. 1776 (As Valerianella olitoria) ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 690 (As Valerianella olitoria) ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 298 ; 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 ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 898 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1763 (Also as Valerianella olitoria) ; Luczaj, L., 2012, Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):245-255 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 82 ; Malezas Comestibles del Cono Sur, INTA, 2009, Buenos Aires ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto

Rico. p 224 (As *Valerianella olitoria*) ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 68 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 588 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; 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 ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, *New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium*. Harvard. p 296 ; Sansanelli, S., et al, 2014, *Wild food plants traditionall consumed in the area of Bologna (Emilia Romagna region, Italy)*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:69 ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 376 (Also as *Valerianella olitoria*) ; Self, M., 199, *Phoenix Seeds catalogue*. p 5 ; Smith, K., 1998. *Growing Uncommon Fruits and Vegetables*. New Holland. p 109 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 386 ; Tardio, J., et al, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. *Botanical J. Linnean Soc.* 152 (2006), 27-71 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 80 (As *Valerianella olitoria*) ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, *Ortaggi*, Istituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia. p 98 (As *Valerianella olitoria*) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 377