

Cardamine hirsuta L., 1753 (Cardamine hirsute)

Identifiants : 6585/carhir

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 20/04/2024

- 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 : Caprales ;
- Famille : Brassicaceae ;
- Genre : Cardamine ;

- Synonymes : Cardamine hirsuta var. formosana Hayata, Cardamine regeliana Miquel ;

- Synonymes français : cardamine, cardamine hérissée, cressonnette, cressonnette, cresson des murailles, cresson de terre, cresson des prés, cardamine à tiges nombreuses, cresson de vigne, quersonnette ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : hairy bitter-cress , behaartes Schaumkraut (de) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -10/-15°C (zone 6-10) ;



- Note comestibilité : ***

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

Toute la plante est comestible ; les feuilles et les fleurs fournissent une salade au goût piquant, très proche du cresson.

Détails :

Feuille (de préférence jeunes et/ou tendres (dont parties basales et autres pousses, avant la floraison) : crues^{1μ/cuitesμ1} {ex. : comme potherbe^{{{(dp*)}}}} et/ou aromatisantes¹), racine^{μ1}, fleur¹ (dont boutons et tiges : décoratives¹ et/ou aromatisantes (piquantes/relevées)¹) et fruit (graines : aromatisantes (piquantes (poivre/moutarde)¹) ; dont germes¹) comestibles.

Feuilles et fleurs - crues ou cuites ; saveur de cresson en plus piquant/poivré ; elles sont principalement utilisés comme garniture ou aromatisant dans les salades, etc..., mais sont aussi parfois utilisées comme plante potagère ; la plante germe le plus souvent à l'automne et ainsi de feuilles sont généralement disponibles tout l'hiver^{{{(5+)}}}

Les feuilles sont poivrées. Les jeunes feuilles et fleurs peuvent être utilisées dans les salades. Ils peuvent également être cuits comme les épinards. Les jeunes racines sont également consommées crues avec du vinaigre et de la sauce soja

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

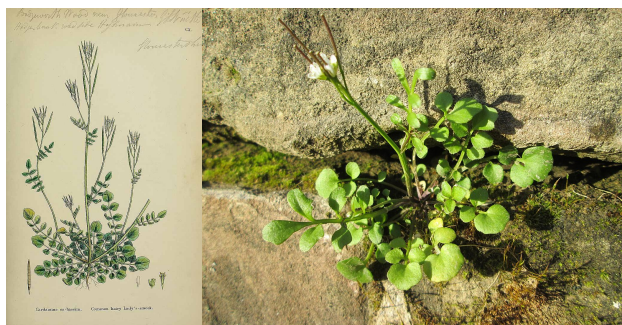
Original : Leaves^{{{(0(+x))}}}

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



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

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



De gauche à droite :

Par Sowerby J.E. (*English Botany, or Coloured Figures of British Plants*, 3th ed., vol. 1: t. 110, 1863), via plantillustrations
Par Sankt Johann, via wikimedia

- **Autres infos :** Elle est appréciée de la chenille du papillon dénommé Aurore (*Anthocharis cardamines*)^{{{{0(+x)}}}}^{{{{wiki}}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les feuilles sont vendues sur les marchés locaux^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Leaves are sold in local markets^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il fait mieux dans les sols humides et riches en humus. Il résiste au gel. Il est sensible à la sécheresse. Il pousse dans des endroits ombragés. Il pousse dans les zones tempérées et tropicales. Il pousse sur les pentes des montagnes, les bords des routes, les champs, les clairières, les terrains vagues, les endroits humides, les zones herbeuses; près du niveau de la mer à 3000 m d'altitude en Chine. En Haïti, il pousse à environ 1500 m. En Argentine, il atteint 2000 m d'altitude. *Herbier de Tasmanie*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It does best in humus rich, damp soils. It is frost resistant. It is drought tender. It grows in shady places. It grows in temperate and tropical zones. It grows on mountain slopes, roadsides, fields, clearings, wastelands, damp places, grassy areas; near sea level to 3000 m altitude in China. In Haiti it grows at about 1500 m. In Argentina it grows up to 2,000 m above sea level. *Tasmania Herbarium*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Brésil, Grande-Bretagne, Bulgarie, Caucase, Asie centrale, Chili, Chine, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Europe *, Malouines, Finlande, Géorgie, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Irlande, Israël, Italie, Jamaïque, Japon, Laos, Malaisie, Mexique, Myanmar, Nouvelle-Guinée, Nouvelle-Zélande, île Norfolk, Amérique du Nord, Inde du nord-est, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Scandinavie, SE Asie, Sikkim, Amérique du Sud, Sri Lanka, Tasmanie, Thaïlande, Turquie, Turkménistan, Uruguay, USA, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Asie du Sud-Ouest, Afrique du Sud, Amérique du Nord et du Sud, Antilles, Zambie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Brazil, Britain, Bulgaria, Caucasus, Central Asia, Chile, China, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Europe*, Falklands, Finland, Georgia, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Ireland, Israel, Italy, Jamaica, Japan, Laos, Malaysia, Mexico, Myanmar, New Guinea, New Zealand,

Norfolk Island, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Scandinavia, SE Asia, Sikkim, South America, Sri Lanka, Tasmania, Thailand, Turkey, Turkmenistan, Uruguay, USA, Vietnam, West Africa, SW Asia, S Africa, North and South America, West Indies, Zambia^{{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 160 espèces de Cardamine. Ils se trouvent principalement dans des endroits humides des régions tempérées^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 160 Cardamine species. They are mostly in damp places in temperate regions^{{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-12878-synthese> ;
- Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/1109/cardamina_hirsuta.html ;
- Les croquants d'herbes folles : <https://croquant-herbes-folles.fr/cardamine-hirsute.php> ;
- Plantes-Comestibles : <https://www.plantes-comestibles.fr/plantes-comestibles.php?PAGE=fiche.php?ID=cherissee> ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cardamine_hirsute_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cardamine_hirsute_(en_français)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Behaartes_Schaumkraut_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Behaartes_Schaumkraut_(source_en_allemand)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Cardamine_hirsuta_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Cardamine_hirsuta_(source_en_anglais)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?LatinName=Cardamine+hirsuta](https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?LatinName=Cardamine+hirsuta) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2699855 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 182 et 183, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 104 (var. *sylvatica*) ; Angami, A., et al, 2006, Status and potential of wild edible plants of Arunachal Pradesh. *Indian Journal of Traditional Knowledge* 5(4) October 2006, pp 541-550 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 72 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 82 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 213 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 238 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 155 ; Crowe, A., 1997, *A Field Guide to the Native Edible Plants of New Zealand*. Penguin. p 71 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 117 ; Curtis, W.M., 1956, *The Students Flora of Tasmania Vol 1* p 35 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 68 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 58 ; Ekman Herbarium records Haiti ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. *Resimli Tâzîrkiye Florası - I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 57 ; *Flora of China @ efloras.org Volume 8* ; *Flora of Australia, Volume 8, Lecythidales to Batales*, Australian Government Publishing Service, Canberra (1982) p 311 ; *Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1*, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 141 ; Gangwar, A. K. & Ramakrishnan, P. S., 1990, *Ethnobotanical Notes on Some Tribes of Arunachal Pradesh, Northeastern India*. *Economic Botany*, Vol. 44, No. 1 pp. 94-105 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 161 ; Henty, E.E., & Pritchard, G.S., 1973, *Weeds of New Guinea and their control*. Botany Bulletin No 7, Division of Botany, Lae, PNG. p 96 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 116 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 415 (As *Cardamine regeliana*) ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 86 ; Jain et al, 2011, *Dietary Use and Conservation Concern of Edible Wetland Plants at Indo-Burma Hotspot: A Case Study from Northeast India*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 7:29 p 6 ; Kang, Y., et al, 2012, *Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China)* *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*; 9:26 ; Kizilarslan, C. & Ozhatay, N., 2012, *An ethnobotanical study of the useful and edible plants of Ilıçzmit*. *Marmara Pharmaceutical Journal* 16: 134-140, 2012. ; Konsam, S., et al, 2016, *Assessment of wild leafy vegetables traditionally consumed by the ethnic communities of Manipur, northeast India*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 12:9 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 47 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 59 (Drawing) ; Luczaj, L. et al, 2017, *Comfrey and Buttercup Eaters: Wild Vegetables of the Imereti Region in Western Georgia, Caucasus*. *Economic Botany*, 71(2), 2017, pp. 188-193 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 77 ; Malaisse, F., 1997, *Se nourrir en forêt claire africaine. Approche écologique et nutritionnelle*. CTA., p 59 (var. *pilosa*) ; Malaisse, F., 2010, *How to live and survive in Zambezian open forest (Miombo Ecoregion)*. Les Presses Agronomiques de Gembloux. (var. *pilosa*) ; 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 188 ; Murtem, G. & Chaudhrey, P., 2016, *An ethnobotanical note on wild edible plants of Upper Eastern Himalaya*,

India. *Brazilian Journal of Biological Sciences*, 2016, v. 3, no. 5, p. 63-81. ; Nedelcheva A., 2013, An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria. *EurAsian Journal of BioSciences* 7, 77-94 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 185 ; 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 ; Pfoze, N. L., et al, 2012, Survey and assessment of floral diversity on wild edible plants from Senapati district of Manipur, Northeast India. *Journal of Biodiversity and Environmental Sciences*. 1(6):50-52 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 606 ; 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> ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p18 ; Steenbeeke, Greg as part of the Plants Directory project. List of plant species from northern NSW that may be used as food plants p 15 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 16 ; Tsering, J., et al, 2017, Ethnobotanical appraisal on wild edible plants used by the Monpa community of Arunchal Pradesh. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol 16(4), October 2017, pp 626-637 ; Upson, R., & Lewis R., 2014, *Updated Vascular Plant Checklist and Atlas for the Falkland Islands*. Falklands Conservation and Kew. ; Zhou Taiyan, Lu Lianli, Yang Guang; Ihsan A. Al-Shehbaz, BRASSICACEAE (CRUCIFERAE), *Flora of China*.