

# ***Epilobium parviflorum* Schreb., 1771**

## **(Épilobe à petites fleurs)**

**Identifiants : 12824/epipar**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 29/04/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Malvidées ;**
- **Ordre : Myrtales ;**
- **Famille : Onagraceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Myrtales ;**
- **Famille : Onagraceae ;**
- **Genre : Epilobium ;**

- **Synonymes français : épilobe-mollet ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : hairy willowherb, codlins and cream, hoary willowherb , Bach-Weidenröschen (de) ;**



- **Note comestibilité : \*\***

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

**Feuilles<sup>0(5(+x),+x)</sup> - brutes/cruées ; ajoutées aux salades, elles ont une saveur agréable<sup>{{(5+)}}</sup> ; les feuilles de la rosette de l'épilobe à petites fleurs (*E. parviflorum*), luisantes, pointues peuvent être ajoutées avec parcimonie aux salades champêtres ; elles ont une saveur piquante et un peu âcre<sup>{{(88)}</sup>. Feuilles également cuites (ex. : comme potherbe ? (qp\*)).**

**Les jeunes feuilles sont utilisées dans les salades. Ils peuvent être cuisinés sous forme de thé**



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

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



*Flora Danica* [G.C. Oeder et al] (fascicle 49, t. 2898 ; 1761-1883), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

**C'est une plante tempérée. Il pousse dans un sol humide et près des ruisseaux. En Méditerranée, il atteint rarement le niveau de la mer. En Chine, il pousse entre 500 et 1 800 m d'altitude. Au Sichuan et au Yunnan**<sup>{{{0(+x)}}</sup>  
(traduction automatique).

**Original : It is a temperate plant. It grows in damp soil and near streams. In the Mediterranean it rarely grows to sea level. In China it grows between 500-1,800 m above sea level. In Sichuan and Yunnan**<sup>{{{0(+x)}}</sup>.

- **Localisation :**

**Afghanistan, Africa, Asia, Britain, China, Europe, France, Greece, Himalayas, India, Ireland, Italy, Japan, Korea, Mediterranean, Myanmar, Nepal, New Zealand, North Africa, North America, Pakistan, Portugal, Russia, Slovenia, Spain, Switzerland**<sup>{{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique).

**Original : Afghanistan, Africa, Asia, Britain, China, Europe, France, Greece, Himalayas, India, Ireland, Italy, Japan, Korea, Mediterranean, Myanmar, Nepal, New Zealand, North Africa, North America, Pakistan, Portugal, Russia, Slovenia, Spain, Switzerland**<sup>{{{0(+x)}}</sup>.

- **Notes :**

**Il existe environ 165 espèces d'*Epilobium*. Ils sont pour la plupart tempérés**<sup>{{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique).

**Original : There are about 165 *Epilobium* species. They are mostly temperate**<sup>{{{0(+x)}}</sup>.

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-24259-synthese> ;

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Epilobium\\_parviflorum\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Epilobium_parviflorum_(en_français)) ;

- [https://en.wikipedia.org/wiki/Epilobium\\_parviflorum\\_\(source\\_en\\_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Epilobium_parviflorum_(source_en_anglais)) ;

- [https://de.wikipedia.org/wiki/Kleinbl%C3%BCtigel\\_\(source\\_en\\_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Kleinbl%C3%BCtigel_(source_en_allemand)) ;

- <sup>5</sup>**"Plants For a Future" (en anglais) :** [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Epilobium+parviflorum](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Epilobium+parviflorum) ;

**dont classification :**

- **"The Plant List" (en anglais) :** [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2790874](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2790874) ;

- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=27836> ;

**dont livres et bases de données :** <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 88 Sauvages et comestibles (livre, page 132, par Marie-Claude Paume) ;

**dont biographie/références de** <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

**Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 152 (As *Epilobium parviflora*) ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Spic. fl. lips. 146. 1771**

