

# Glycyrrhiza lepidota Pursh, 1813 (Réglisse américaine)

Identifiants : 15029/glylep

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 : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Glycyrrhiza ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : American liquorice, wild licorice (eu) ;**



- **Note comestibilité : \*\*\*\***

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

Racine<sup>0(5(+),+x)</sup> (racines<sup>27(+x)</sup> {fraîches ou<sup>(((dp\*))</sup> séchées<sup>0(+x)</sup> ; crues ou cuites<sup>(((5(+)))</sup> [nourriture/aliment et/ou assaisonnement<sup>(((dp\*))</sup> {condiment<sup>27(+x)</sup>, aromate<sup>~--0(5(+),+x)</sup>}, masticatoire<sup>5(+),27(+x)</sup> et base boissons/breuvages<sup>(((dp\*))</sup> {tisanes<sup>0(+x)</sup>})] et feuille (jeunes pousses tendres crues<sup>(((0(5(+),+x)))</sup> [nourriture/aliment<sup>(((dp\*))</sup>]) comestibles<sup>0(5(+),+x)</sup>. (1\*)

**Détails :**

Les racines<sup>(((27(+x)))</sup>, longues, douces et charnues<sup>(((5(+)))</sup> ont été utilisées par les natifs<sup>(((27(+x)))</sup> ; elles sont encore consommées<sup>(((dp\*))</sup> crues ou cuites<sup>(((--5(+)))</sup> ; elles peuvent être grillées<sup>(((0(+)))</sup> et on dit que leur goût est proche de celui des patates douces lorsqu'elles le sont légèrement<sup>(((5(+)))</sup> ; elles sont également utilisées pour aromatiser les autres aliments<sup>(((0(5(+),+x)))</sup> (comme condiment<sup>(((27(+x)))</sup>) ; elles peuvent être séchées et infusées dans le thé<sup>(((0(+)))</sup>.

Les racines crues (brutes)<sup>(((0(5(+),+x)))</sup> ont été<sup>(((0(+)))</sup> et peuvent être<sup>(((5(+)))</sup> encore<sup>(dp\*)</sup> mâchées<sup>(((0(5(+),+x)))</sup> comme masticatoire<sup>(((5(+),27(+x)))</sup>, lequel fait un excellent nettoyant dentaire (également très bon pour la dentition des enfants) ; la racine contient six pour cent de glycyrrhizine, une substance qui est cinquante fois plus sucrée que le sucre<sup>(((5(+)))</sup>.

Les jeunes pousses tendres peuvent être mangées crues<sup>(((0(5(+),+x)))</sup> au printemps<sup>(((5(+)))</sup>. Feuilles également cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp\*).

Les racines sont cuites et mangées. Ils peuvent être torréfiés. Les racines crues ont été mâchées. Ils sont également utilisés pour aromatiser d'autres aliments. Ils peuvent être séchés et infusés en thé. Les jeunes pousses tendres peuvent être consommées crues



(1\*)ATTENTION : les très jeunes pousses peuvent être toxiques pour les animaux.(1\*)ATTENTION : les très jeunes pousses

peuvent être toxiques pour les animaux<sup>{{{5(+)}}</sup>.

- Note médicinale : \*\*\*

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



Par Curtis's Botanical Magazine (vol. 47: t. 2150, 1820) [J. Curtis], via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

*Il pousse sur les pentes des prairies et les berges des cours d'eau. Il convient aux zones de rusticité 3-8<sup>{{{0(+)}}</sup>*  
(traduction automatique)

*Original : It grows on prairie slopes and stream banks. It suits hardiness zones 3-8<sup>{{{0(+)}}</sup>*

- Localisation :

*Alaska, Canada, Amérique centrale, Mexique, Amérique du Nord, USA<sup>{{{0(+)}}</sup>* (traduction automatique)

*Original : Alaska, Canada, Central America, Mexico, North America, USA<sup>{{{0(+)}}</sup>*

- Notes :

*Il existe environ 18 espèces de Glycyrrhiza. Les racines contiennent 6% de glycyrrhizine<sup>{{{0(+)}}</sup>* (traduction automatique)

*Original : There are about 18 Glycyrrhiza species. The roots contain 6% glycyrrhizin<sup>{{{0(+)}}</sup>*

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-16848](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-16848) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=17822> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 148, par Louis Bubenicek) ;

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp\*", Sturtevant's edible plants of the world. p 331 ; [https://www.stoller-eser.com/Flora/ethnobotany\\_table.htm](https://www.stoller-eser.com/Flora/ethnobotany_table.htm) ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1802 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 259 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 248 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Scotter, G. W., & Flygare, H., 1993, Wildflowers of the Canadian Rockies. Hurtig. p 60

