

***Helminthotheca echioides* (L.) Holub, 1973**

(*Helminthia fausse-vipérine*)

Identifiants : 15807/helech

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- **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 : Helminthotheca ;**

- **Synonymes : *Picris echioides* L. 1753 (=) basionym, *Crepis echioides* (L.) All, *Helminthia echioides* (L.) Gaertner, *Picris echioides* L, et d'autres ;**

- **Synonymes français : râpeuse, langue de boeuf, picris vipérine, brûlotte ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Bristly Ox-Tongue , Amerueghe, Buglosa, Carraja, Hoidomourida, Hrastej, Ilengua de bou, Krastavac, Pazija, Pega pega, Picris, Rastej, Remiendo, Siropica, Spurraine ;**



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

Les feuilles cuites se préparent en gratin, en soupe, en quiche, en épinards avec des oeufs, du poisson ; les jeunes feuilles cuites, ébouillantées sont très agréables, jamais amères^{188}.

La racine a été consommée comme aliment de famine. La jeune plante a été utilisée comme potasse. Ils sont ajoutés aux soupes. Ils sont également consommés crus assaisonnés d'huile et de sel



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

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



De gauche à droite :

Par Hoffmannsegg, J.C. von, Flore portugaise (1809-1840) Fl. Portug. vol. 2 t. 93, via plantillustrations

Par Baxter, W., British phaenogamous botany (1834-1843) Brit. Phaen. Bot. vol. 4 [tt. 241-320] t. 270, via plantillustrations

Par Smith, J.E., English botany, or coloured figures of British plants, ed. 3 [B] [J.E. Sowerby et al] (1863-1899) Engl. Bot., ed. 3 vol. 5 (1866) t. 797, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante méditerranéenne. Il pousse dans les endroits herbeux et désertiques. Il peut pousser dans les marais saumâtres. Il peut pousser dans des endroits arides^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a Mediterranean plant. It grows in grassy and waste places. It can grow in brackish marshes. It can grow in arid places^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Africa, Argentina, Australia, Britain, Chile, Crete, Croatia, Easter Island, Egypt, Europe*, France, Greece, Iran, Iraq, Ireland, Israel, Italy, Lebanon, Mediterranean*, Mexico, New Zealand, North Africa, North America, Russia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Syria, Tasmania, Uruguay^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Australia, Britain, Chile, Crete, Croatia, Easter Island, Egypt, Europe*, France, Greece, Iran, Iraq, Ireland, Israel, Italy, Lebanon, Mediterranean*, Mexico, New Zealand, North Africa, North America, Russia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Syria, Tasmania, Uruguay^{{{{0(+x)}}}}.

- Notes :

Il existe environ 45 espèces de Picris^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 45 Picris species^{{{{0(+x)}}}}.

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-8501 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=406955> ;

dont livres et bases de données : ⁸⁸ Sauvages et comestibles (livre, page 144, par Marie-Claude Paume) ;

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

Biscotti, N. & Pieroni, A., 2015, *The hidden Mediterranean diet: wild vegetables traditionally gathered and consumed in the Gargano area, Apulia, SE Italy*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 84 (3): 327-338 ; 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 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 462 (As *Picris echioides*) ; Crowe, A., 1997, *A Field Guide to the Native Edible Plants of New Zealand*. Penguin. p 94 (As *Picris echioides*) ; Curtis, W.M., 1963, *The Students Flora of Tasmania Vol 2* p 383 (As *Picris echioides*) ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 154 (As *Picris echioides*) ; Dolina, K. & Luczaj, L., 2014, *Wild food plants used on the Dubrovnik coast (south-eastern Croatia)* *Acta Soc Bot Pol* 83(3):175-181 (As *Picris echioides*) ; Dretakis, M. et al, 2012, *Flora and Fauna Biodiversity in an ancient olive grove in Crete (Greece) in Calabrese G. (Ed.) Study on Biodiversity in Century-Old Olive Groves*. CIHEAM - Mediterranean Agronomic Institute of Bari. p 94 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 41 (As *Picris echioides*) ; Fox, F. W. & Young, M. E. N., 1982, *Food from the Veld*. Delta Books. p 128 (As *Picris echioides*) ; Hadjichambis, A. C., et al, 2007, *Wild and semi-domesticated food plant consumption in seven circum-Mediterranean areas*. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 2007, 1-32. (As *Picris echioides*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 495 (As *Picris echioides*) ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 157 (As *Picris echioides*) ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 216 (As *Picris echioides*) ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 189 (As *Picris echioides*) ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 (As *Picris echioides*) ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 65 ; Low, T., 1992, *Bush Tucker*. Australia's Wild Food Harvest. Angus & Robertson. p 156 (As *Picris echioides*) ; Luczaj et al, 2013, *Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia)*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 8:2 (As *Picris echioides*) ; 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 (As *Picris echioides*) ; PARMENTIER (As *Picris echioides*) ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (As *Picris echioides*) ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 11th April 2011] (As *Picris echioides*) ; Sp. pl. 2:792. 1753 (As *Picris echioides*) ; Tardio, J., et al, 2006, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. *Botanical J. Linnean Soc.* 152, 27-71 (As *Picris echioides*) ; Zizka, G., 1991, *Flowering Plants of Easter Island*. *Palmarum Hortus Francofurtensis*