

Hypochaeris radicata L., 1753 (Porcelle enracinée)

Identifiants : 16613/hyprad

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- **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 : Hypochaeris ;
- **Synonymes :** Hypochaeris radicata L. 1753 (nom accepté et retenu, selon TPL) ;
- **Synonymes français :** salade de porc, porcelle à forte racine, herbe au faucon, morre de porc, pèu de garpaud (peau de crapaud) ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** cat's-ear, false dandelion, flatweed, pee-the-bed, rooted cat's-ear, spotted cat's-ear, wild dandelion, deep-rooted catsear, Achicoria de monte, Almeirao-de-roseta, Almiron, Catâ's Ear, Colleja de prao, Costadeddhe, Costa di vecchia, Flat-weed, Grassaporci, Hierba del chancho, Ingrassaporei, Ngina, Pachies, Pasto de chancho, Peludo, Piatello, Pilliyuyu, Radicheta, Roseta, Umajenti, Unonjenti, Zicoria burda ;



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

Feuille (jeunes)¹, fleur¹ (dont bourgeons et pétales)¹ et racine (fraîches (cuites¹) ou séchées (torréfiées : café¹)) comestibles.

Détails :

Feuilles, racines^{{{(0+*)}}}.

Les racines peuvent être cuites comme légume ou torréfiées et moulues comme un substitut de café. Plante consommée anciennement et localement comme légume^{{{(27+*)}}}.

Toutes les parties sont comestibles mais en général ce sont les jeunes feuilles et les racines qui sont consommées. Les feuilles sont plutôt fades et peuvent être consommées crues en salade, ou préparées à la vapeur ou en friture, comme potherbe, dans les soupes et les ragoûts. Les feuilles plus anciennes deviennent fibreuses et dures. Contrairement au pissenlit, les feuilles de la porcelle ne laissent quasiment pas d'amertume en bouche. En Crète, les feuilles d'une variété nommée ?????? (pachiés) ou ?????????? (agriorádika) sont consommées une fois bouillies ou cuites à la vapeur.

Les racines peuvent être cuites comme légume ou torréfiées et moulues pour faire un substitut du café, semblable à la chicorée^{{{{27(+x)}}}}.

Les fleurs sont également comestibles mais sont plus amères^{{{{wiki}}}}.

Plante consommée anciennement et localement comme légume^{{{{27(+x)}}}}.

Les jeunes feuilles sont cuites et mangées. Ils peuvent également être utilisés dans les salades, les soupes et les ragoûts. Les racines peuvent être cuites comme légume ou torréfiées et moulues comme substitut du café

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	0.8	0	0	42	0.3



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

• Note médicinale : *

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



De gauche à droite :

Par Kops et al. J. (Flora Batava, vol. 5: t. 350, 1828), via botanicalillustrations
Par Eclipse2009, via wikimedia

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les prairies. Il pousse à haute altitude sous les tropiques. Au Zimbabwe, il pousse entre 1 500 et 1 800 m au-dessus du niveau de la mer. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1 500 m d'altitude. Herbar de Tasmanie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows in grassland. It grows at high altitude in the tropics. In Zimbabwe it grows between 1,500-1,800 m above sea level. In Argentina it grows from sea level to 1,500 m above sea level. Tasmania Herbarium^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Localisation :

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Brésil, Grande-Bretagne, Canada, Caraïbes, Chili, Chine, Crète, Croatie, Afrique de l'Est, Île de Pâques, Eswatini, Europe *, Malouines, Grèce, Hawaï, Inde, Irlande, Italie, Japon, Lesotho, Méditerranée, Mozambique, Nouvelle-Zélande, Île Norfolk, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Sicile, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Swaziland, Taiwan, Tasmanie, Turquie, Uruguay, USA, Zimbabwe^{{{(0+*)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Brazil, Britain, Canada, Caribbean, Chile, China, Crete, Croatia, East Africa, Easter Island, Eswatini, Europe*, Falklands, Greece, Hawaii, India, Ireland, Italy, Japan, Lesotho, Mediterranean, Mozambique, New Zealand, Norfolk Island, North Africa, North America, Pacific, Sicily, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Swaziland, Taiwan, Tasmania, Turkey, Uruguay, USA, Zimbabwe^{{{(0+*)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 50 espèces d'*Hypochaeris*. *Hypochaeris* et *Hypochoeris radicata* est correcte sont probablement confondus^{{{(0+*)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 50 *Hypochaeris* species. *Hypochaeris* and *Hypochoeris radicata* is correct are probably confused^{{{(0+*)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-35439> ;
- Wikipedia :
- [https://fr.m.wikipedia.org/wiki/Porcelle_enracin%C3%A9e_\(en_français\)](https://fr.m.wikipedia.org/wiki/Porcelle_enracin%C3%A9e_(en_fran%C3%A7ais)) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-2742503 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=19621> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" ([*Hypochaeris radicata* L. et *Hypochoeris radicata* L.], en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 159 et 160, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, pages 160 et 161 [*Hypochoeris radicata* L.], par Louis Bubenicek) ;

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

Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 122 ; Curtis, W.M., 1963, *The Students Flora of Tasmania Vol 2* p 385 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 154 ; Diaz-Betancourt, M., et al, 2001, *Weeds as a future source for human consumption*. (On Plants For A Future website) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 40 ; *Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1*, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 369 ; Harris, S., Buchanan, A., Connolly, A., 2001, *One Hundred Islands: The Flora of the Outer Furneaux*. Tas Govt. p 166 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 352 ; 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 100 ; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, *Tasmanian Weed Handbook*. Dept of Ag Tasmania. p 36 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 144 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 135 ; Letsela, T., et al, 2003, *Plant Resources Used for Subsistence in Tsehlanyane and Boking in Lesotho*. *Economic Botany* 57(4): 619-639 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 27 ; Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest*. Angus & Robertson. p 28, 152 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 85 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 165 ; 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 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Sp. pl. 2:811. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 6 ; *Hypochoeris radicata* L. ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 11th April 2011]*