

Lactuca serriola L., 1753 (Laitue sauvage)

Identifiants : 17772/lacser

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- 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 : Lactuca ;

- Synonymes : *Lactuca altaica* Fisch. & C. A. Mey, *Lactuca augustana* All, *Lactuca coriacea* Sch.Bip, *Lactuca dubia* Jord, *Lactuca scariola* L., *Lactuca sylvestris* Lam, *Lactuca tephrocarpa* K. Koch ;

- Synonymes français : laitue scarirole, laitue de Saint Joseph, doucette, Saint Joseph, laitue serriole, escarole, laitue scarole, scarole ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : compassplant (compass plant), milk thistle, prickly lettuce, scarole , khass el-baqar (ar), khass el-homar (ar), Kompass-Lattich (de), Stachellattich (de), wilder Lattich (de), alface-silvestre (pt), alface-de-espinho (pt,br), escarola (es), lechuga espinaca (es), taggsallat (sv) ;



- Note comestibilité : **

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

Feuille (jeunes, dont tiges épluchées)¹ et racine (extrait (latex))¹ comestibles.(1*)

Détails :

Feuilles, graines - huile^{{{0(+x)}}}.

Jeunes plantes consommées en salade^{{{27(+x)}}} ; les feuilles doivent être utilisées quand elles sont jeunes ; les feuilles sont utilisées comme légume ; elles peuvent être utilisées dans les salades ou cuites^{{{0(+x)}}} (ex. : comme potherbe^(dp*)).

Les graines peuvent être utilisées pour produire de l'huile de cuisson comestible ; elle doit être raffinée avant consommation.

La laitue sauvage bouillie a un goût d'asperge^{{{0(+x)}}}.(1*)

Les feuilles doivent être utilisées lorsqu'elles sont jeunes. Les feuilles sont utilisées comme légume. Ils peuvent être utilisés en salade ou cuits. Les graines peuvent être utilisées pour produire de l'huile de cuisson comestible. Il doit être raffiné avant de manger. La plante accumule du lactucarium vers la floraison qui est légèrement narcotique. Les capitules ont été mangés mais sont amers. La laitue de Barbarie bouillie est bouillie et a le goût des asperges

Partie testée : feuilles - poids sec^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)
 Original : Leaves - dry wt^{{{{0(+x)}}}}

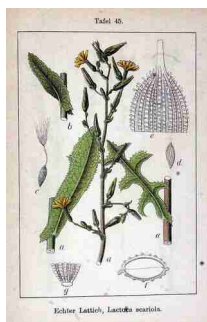
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	16.5	0	0	0	0



(1*)ATTENTION : la plante mature est légèrement toxique^{{{{5(+)}}}} ; elle accumule du lactucarium, au moment de la floraison, lequel est légèrement narcotique ; voir genre Lactuca, et fiche toxine pour plus d'informations.(1*)ATTENTION : la plante mature est légèrement toxique^{{{{5(+)}}}} ; elle accumule du lactucarium, au moment de la floraison, lequel est légèrement narcotique^{{{{0(+x)}}}} ; voir genre Lactuca, et fiche toxine pour plus d'informations^{{{{0(rp*)}}}}.

• Note médicinale : ***

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



Par Krause E.H.L., Sturm J., Lutz K.G. (Flora von Deutschland in Abbildungen nach der Natur, Zweite auflage, vol. 14: t. 45, 1906), via plantillustrations.org

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse sur des terrains vagues et peut être sur des terres caillouteuses ou rocheuses et des dunes de sable. Il peut pousser dans des endroits arides. Dans l'ouest de la Chine, il pousse entre 500 et 2000 m d'altitude. Herbarium de Tasmanie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows on waste ground and can be on stony or rocky land and sand dunes. It can grow in arid places. In western China it grows between 500-2,000 m above sea level. Tasmania Herbarium^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Localisation :

Afghanistan, Afrique, Albanie, Argentine, Asie, Australie, Botswana, Brésil, Grande-Bretagne, Canada, Caucase, Chili, Chine, Crète, Croatie, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Égypte, Europe *, France, Géorgie, Allemagne, Grèce Afrique du Sud, Inde, Iran, Irak, Italie, Kazakhstan, Kirghizistan, Liban, Méditerranée, Mongolie, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pakistan, Paraguay, Portugal, Russie, Sicile, Amérique du Sud, Sud Afrique, Espagne, Soudan, Syrie, Taiwan, Tadjikistan, Tasmanie, Turquie, Uruguay, USA, Antilles, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Albania, Argentina, Asia, Australia, Botswana, Brazil, Britain, Canada, Caucasus, Chile, China, Crete, Croatia, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Egypt, Europe*, France, Georgia, Germany, Greece, India, Iran, Iraq, Italy, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Lebanon, Mediterranean, Mongolia, Netherlands, New Zealand, North Africa, North America, Northeastern India, Pakistan, Paraguay, Portugal, Russia, Sicily, South Africa, South America, Southern Africa, Spain, Sudan, Syria, Taiwan, Tajikistan, Tasmania, Turkey, Uruguay, USA, West Indies, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 20 espèces de *Lactuca*. Il peut contenir des composés amers qui ont un effet sédatif. (traduction automatique)

Original : There are about 20 *Lactuca* species. It can contain bitter compounds that have a sedative effect.

- Nombre de graines au gramme : 900/1100 ;

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-37373> ;
- "Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lactuca_serriola ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/qcc-114649 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=21365> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 154 et 155, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 169, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 312 ; Ari, S., et al, 2015, Ethnobotanical survey of plants used in Afyonkarahisar-Turkey. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 11:84 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." [Page 3/4](http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As Lactuca scariola) ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 50 (As Lactuca scariola) ; Bindon, P., 1996, Useful Bush Plants. Western Australian Museum. p 164 ; Biscotti, N. & Pieroni, A., 2015, The hidden Mediterranean diet: wild vegetables traditionally gathered and consumed in the Gargano area, Apulia, SE Italy. <i>Acta Societatis Botanicorum Poloniae</i> 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. <i>Italian Botanist</i> 5:1-24 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, <i>Wild flowers of the Mediterranean</i>. A & C Black London. p 466 ; Bodkin, F., 1991, <i>Encyclopedia Botanica</i>. Cornstalk publishing, p 613 Brouk, B., 1975, <i>Plants Consumed by Man</i>. Academic Press, London. p 113 (As <i>Lactuca scariola</i>) ; Brown, D., 2002, <i>The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses</i>. DK Books. p 250 ; Cent. pl. II:29. 1756 (Amen. acad. 4:328. 1759) ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 71 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, <i>Wild Food in Australia</i>, Fontana. p 123 ; Curtis, W.M., 1963, <i>The Students Flora of Tasmania Vol 2</i> p 389 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, <i>Plants of the Adelaide Plains & Hills</i>. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 154 ; Diaz-Betancourt, M., et al, 1999, Weeds as a future source for human consumption. <i>Rev. Biol. Trop.</i> 47(3):329-338 ; Dobriyal, M. J. R. & Dobriyal, R., 2014, Non Wood Forest Produce an Option for Ethnic Food and Nutritional Security in India. <i>Int. J. of Usuf. Mngt.</i> 15(1):17-37 ; Dogan, Y., 2012, Traditionally used wild edible greens in the Aegean Region of Turkey. <i>Acta Societatis Botanicorum Poloniae</i> 81(4): 329-342 ; Dolina, K. & Luczaj, L., 2014, Wild food plants used on the Dubrovnik coast (south-eastern Croatia) <i>Acta Soc Bot Pol</i> 83(3):175-181 ; Dretakis, M. et al, 2012, Flora and Fauna Biodiversity in an ancient olive grove in Crete (Greece) in Calabrese G. (Ed.) <i>Study on Biodiversity in Century-Old Olive Groves</i>. CIHEAM - Mediterranean Agronomic Institute of Bari. p 94 ; Duke, J.A., 1992, <i>Handbook of Edible Weeds</i>. CRC Press. p 118 (As <i>Lactuca scariola</i>) ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, <i>Edible Wild Plants. A North American Field guide</i>. Sterling, New York p 104 ; Ertug, F., 2000, An Ethnobotanical Study in Central Anatolia (Turkey). <i>Economic Botany Vol. 54. No. 2. pp. 155-182</i> ; Ertug, F, Yenlen Bitkiler. <i>Resimli Târkkiye Florası - I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement</i> ; Esperanca, M. J., 1988, <i>Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses</i>. Vol. 2. p 160 ; Facciola, S., 1998, <i>Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants</i>. Kampong Publications, p 40 (Also as <i>Lactuca scariola</i>) ; Gunes, S. et al, 2018, Survey of wild food plants for human consumption in Karaisali (Adana-Turkey). <i>Indian Journal of Traditional Knowledge</i>. Vol. 17(2), April 2018, pp 290-298 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), <i>Sturtevant's edible plants of the world</i>. p 365 (As <i>Lactuca scariola</i>) ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, <i>Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia</i>. Plant Protection Society of Western Australia. p 100 ; Kang, Y., et al, 2012, Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China) <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i>; 9:26 ; Kargioglu, M. et al, 2010, Traditional Uses of Wild Plants in the Middle Aegean Region. <i>Human Ecology</i> 38:429-450 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, <i>The Cambridge World History of Food</i>. CUP p 1839 ; Ladio, A., Lozada, M. & M. Weigandt, 2007, Comparison of traditional wild plant knowledge between aboriginal communities inhabiting arid and forest environments in Patagonia, Argentina. <i>Journal of Arid Environments</i> 69 (2007) 695-715 ; Lamp, C & Collet F., 1989, <i>Field Guide to Weeds in Australia</i>. Inkata Press. p 150 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, <i>Handbook of Economic Plants of Australia</i>, CSIRO. p 143 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. <i>J Ethnobiol Ethnomedicine</i>. 3: 15 ; Low, T., 1991, <i>Wild Herbs of Australia and New Zealand</i>. Angus & Robertson. p 28 ; Low, T., 1992, <i>Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest</i>. Angus & Robertson. p 149 ; Luczaj et al, 2013, Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia). <i>Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine</i>. 8:2 ; Luczaj, L. et al, 2013, Wild food plants used in the villages of the Lake Vrana Nature Park (northern Dalmatia, Croatia). <i>Acta Societatis Botanicorum Poloniae</i>, 82(4): 275-281 ; Luczaj, L. et al, 2017, Comfrey and Buttercup Eaters: Wild Vegetables of the Imereti Region in</p></div><div data-bbox=)

Western Georgia, Caucasus. *Economic Botany*, 71(2), 2017, pp. 188–193 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 334 ; Malezas Comestibles del Cono Sur, INTA, 2009, Buenos Aires ; Miguel, E., et al, 1989, A checklist of the cultivated plants of Cuba. *Kulturpflanze* 37. 1989, 211-357 ; Nebel, S., Pieroni, A. & Heinrich, M., 2006, *Ta cho`rta: Wild edible greens used in the Graecanic area in Calabria, Southern Italy*. *Appetite* 47 (2006) 333–342 ; A–zdemir, E. and KÃ¼ltür, S., 2017, *Wild Edible Plants of Savaslıstepe District (Balıkesir, Turkey)*, *Marmara Pharm J* 21/3: 578-589 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. *Western Australian Herbarium*. p 164 ; 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*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Polat, R., et al, 2015, *Survey of wild food plants for human consumption in Elazığ (Turkey)*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 1(1): 69-75 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 74 ; Rajasab, A. H. et al, 2004, *Documentation of folk knowledge on edible wild plants of North Karnataka*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol 3(4) pp 419-429 (As *Lactuca scariola*) ; Rivera, D. et al, 2006, *Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development*, in Heinrich M, MÃ¼ller WE, Galli C (eds): *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals*. *Forum Nutr. Basel*, Karger, 2006, vol 59, pp 18–74 ; *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]* ; Senkardes, I & Tuzlaci, E., 2016, *Wild Edible Plants of Southern Part of Nevsehir in Turkey*. *Marmara Pharmaceutical Journal* 20:34-43 ; Shah, G.L., 1984, *Some economically important plant of Salsette Island near Bombay*. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol. 5 No. 4 pp 753-765 (As *Lactuca scariola*) ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. *Indian Council of Agricultural Research, New Delhi*. p 27 (As *Lactuca scariola*) ; *Sp. pl. ed. 2, 2:1119. 1763 (orth. var. of "serriola") (As Lactuca scariola)* ; Stern, G., 1986, *Australian Weeds. A Source of Food and Medicine*. *Harper & Row*. p 156 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 6 ; Tardio, J., et al, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. *Botanical J. Linnean Soc.* 152 (2006), 27-71 ; Tareen, N. M., et al, 2016, *Ethnomedicinal Utilization of Wild Edible Vegetables in District Harnai of Balochistan Province - Pakistan*. *Pakistan Journal of Botany* 48(3): 1159-1171 ; Urgamal, M., Oyuntsetseg, B., Nyambayar, D. & Dulamsuren, Ch. 2014. *Conspectus of the vascular plants of Mongolia*. (Editors: Sanchir, Ch. & Jamsran, Ts.). *Ulaanbaatar, Mongolia. Admon Press*. 334pp. (p. 199-230).