

# Lathyrus ochrus (L.) DC. , 1805 (Gesse ocre)

Identifiants : 18038/latoch

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

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

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

- **Synonymes : Pisum ochrus L ;**

- **Synonymes français : moret d'Espagne, gesse ochre ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Cyprus vetch (Cyprus-vetch), ochrus vetch (ochrus-vetch), winged vetchling , alverjana loca (es), alverjana (es), tapisote (es), cicerchia pisellina (it), Eselsohr (de), Eselsohren (de), Flügel-Platterbse (de), Gelbe Erbse (de), Ockerplatterbse (de), Scheidige Platterbse (de), tapisote (es), tapisot ver (cat), ervilha-dos-campos (pt), chicharão-preto (pt,br), ervilhaca-bastarda (pt,br), ervilhaca-dos-campos (pt,br), skaftvial (sv) ;**



- **Note comestibilité : \***

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

Racine (racines<sup>0(+x)</sup>) et fruit (graines<sup>0(+x),27(+x)</sup> {avec parcimonie<sup>(((dp\*)(0(+x)))</sup>} cuites<sup>0(+x)</sup>) [nourriture/aliment<sup>(((dp\*)(0(+x)))</sup>]] comestibles<sup>0(+x)</sup>.(1\*)

Détails :

Racine, graines<sup>(((0(+x)))</sup>.

Graines comestibles quoique toxiques<sup>(((27(+x)))</sup> ; les graines sont cuites et consommées ; elles sont également utilisées dans les omelettes et les ragoûts<sup>(((0(+x)))</sup>.(1\*)

**ATTENTION:** Cette plante ne doit être consommée qu'en petites quantités à cause d'un acide aminé qui affecte le système nerveux. Les graines sont cuites et mangées. Ils sont également utilisés dans les omelettes et les ragoûts. Les feuilles et les tiges sont consommées en salade



(1\*)ATTENTION : cette plante ne doit être consommée qu'en petites quantités en raison d'un acide aminé qui affecte le système nerveux.(1\*)ATTENTION<sup>0(+x)</sup> : cette plante ne doit être consommée qu'en petites quantités en raison d'un acide aminé qui affecte le système nerveux<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

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



Par Kops et al., J. (Flora Batava, vol. 27: t. 2126, 1930), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

- **Autres infos : Plante cultivée localement**<sup>{{(27(+x))}}</sup>.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

**Il pousse dans des endroits secs. Il se produit dans les régions méditerranéennes. Il peut tolérer un sol modérément pauvre. Il préfère une position ensoleillée**<sup>{{(10(+x))}}</sup> (traduction automatique).

**Original : It grows in dry places. It occurs in Mediterranean regions. It can tolerate moderately poor soil. It prefers a sunny position**<sup>{{(10(+x))}}</sup>.

- **Localisation :**

**Afrique, Albanie, Algérie, Chypre, Egypte, Europe, France, Grèce, Israël, Italie, Jordanie, Liban, Libye, Méditerranée, Maroc, Afrique du Nord, Portugal, Sicile, Espagne - Iles Canaries, Syrie, Tunisie, Turquie, Ukraine, Yougoslavie**<sup>{{(10(+x))}}</sup> (traduction automatique).

**Original : Africa, Albania, Algeria, Cyprus, Egypt, Europe, France, Greece, Israel, Italy, Jordan, Lebanon, Libya, Mediterranean, Morocco, North Africa, Portugal, Sicily, Spain - Canary Islands, Syria, Tunisia, Turkey, Ukraine, Yugoslavia**<sup>{{(10(+x))}}</sup>.

- **Notes :**

**Il existe environ 150 espèces de Lathyrus**<sup>{{(10(+x))}}</sup> (traduction automatique).

**Original : There are about 150 Lathyrus species**<sup>{{(10(+x))}}</sup>.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-37978> ;
- **FloreAlpes** : [https://www.floreAlpes.com/fiche\\_lathyrusochrus.php](https://www.floreAlpes.com/fiche_lathyrusochrus.php) ;
- **FLEURS DU SUD** : <https://www.fleursdusud.fr/index.php/in/lat-lep/586-lathyrus-ochrus--gesse-ocre--fabacees--papilionacees-> ;
- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lathyrus\\_ochrus](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lathyrus_ochrus) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-7771](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-7771) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=21595> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 171, par Louis Bubenicek) ;

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

Al-Qura'n, S. A., 2010, *Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants in Jordan*. Libyan Agriculture Research Center Journal International 1(4):231-243 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 92 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area*. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 372 ; J. B. P. A. M. de Lamarck & A. P. de Candolle, *Fl. france*. ed. 3, 4(2):578. 1805 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: [www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; Vardavas, C. I., et al, 2006, *The antioxidant and phylloquinone content of wildy grown green in Crete*. Food Chemistry 99: 813-821