

# Lepidium latifolium L., 1753 (Brise-pierres)

Identifiants : 18332/leplat

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 : Malvidées ;
- Ordre : Brassicales ;
- Famille : Brassicaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caparales ;
- Famille : Brassicaceae ;
- Genre : Lepidium ;

• **Synonymes :** *Cardaria latifolia* (L.) Spach 1838, *Crucifera latifolia* (L.) EHLKrause 1902, *Lepia latifolia* (L.) Desv. 1815, *Lepidium affine* Ledeb. 1821, *Lepidium dioscoridis* Bubani 1901, *Lepidium sibiricum* Schweigger. 1812, *Nasturtiastrum latifolium* (L.) Gillet & Magne 1863, *Nasturtium latifolium* (L.) Kuntze 1891 ;

• **Synonymes français :** passerage, chasserage, grande passerage, herbe au poivre, homme, passerage à larges feuilles, passerage à feuilles larges, poivre du pauvre ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** dittander, poor man's pepper, broadleaved pepperweed, perennial peppergrass (perennial pepper cress), perennial pepperwort, perennial pepperweed, perennial pepperwort, broadleaf peppergrass, broadleaf pepperwort, peppergrass, tall whitetop, Pfefferkraut (de), breitblättrige Kresse (de), peperella (it), lepidio latifoglio (it), peperkers (nl), piperisia (piperisa) (es), mastuerzo montesino (es), lepidio (es), radix lepidii (officinal), erva-pimenteira (pt), mostarda-perene (pt,br), bitterkrassing (sv) ;



• **Note comestibilité :** \*\*\*

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

**Feuille** (jeunes feuilles<sup>{{(0(+x),27(+x))}}</sup> [nourriture/aliment<sup>{{(dp\*)(0(+x),27(+x))}}</sup> : crues<sup>0(+x)</sup> {en salade<sup>0(+x),{{(27(+x))}}</sup>} ou cuites<sup>{{(0(+x))}}</sup>) et fruit (graines<sup>0(+x),27(+x)</sup> [assaisonnement<sup>{{(dp\*)(0(+x),27(+x))}}</sup> {comme condiment<sup>{{(27(+x))}}</sup> aromatique/aromatisant<sup>{{(0(+x))}}</sup>]) et racine (racines<sup>0(+x),27(+x)</sup> [assaisonnement<sup>{{(dp\*)(0(+x),27(+x))}}</sup> {comme condiment<sup>{{(27(+x))}}</sup>, substitut du raifort<sup>{{(0(+x))}}</sup>]) comestibles<sup>0(+x)</sup>.

Détails :

Feuilles, racines, graines<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

Jeunes feuilles<sup>{{(0(+x),27(+x))}}</sup> consommées<sup>0(+x),27(+x)</sup> crues<sup>0(+x)</sup> (en salade<sup>0(+x),{{(27(+x))}}</sup> ou cuites<sup>{{(0(+x))}}</sup> (ex. : comme pothebe<sup>{{(dp\*)}}</sup> ; elle ont un goût poivré ; parfois, elles sont cuites deux fois avec changement de l'eau pour enlever l'amertume<sup>{{(0(+x))}}</sup>. Graines et racines utilisées comme condiment<sup>{{(27(+x))}}</sup>.

La racine peut être râpée et utilisée comme un substitut du raifort.

La graine est utilisée comme aromatisant<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

Les jeunes feuilles sont consommées crues ou cuites. Ils ont un goût poivré et sont ajoutés aux salades. Parfois, ils sont bouillis deux fois avec des changements d'eau pour éliminer l'amertume. La racine peut être râpée et utilisée comme substitut de raifort. La graine est utilisée comme arôme

Partie testée : feuilles - poids sec<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)

Original : Leaves - dry wt<sup>{{(0(+x))}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	29.6	0	0	16	0



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

- Note médicinale : \*

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



Par Blackwell E. (Herbarium Blackwellianum, vol. 5: t. 448, 1765), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les marais salants et les endroits humides. Il peut pousser au soleil ou à l'ombre légère. Dans l'Himalaya indien, il pousse entre 3 000 et 3 600 m d'altitude. Herbarium de Tasmanie<sup>{{(0(+x))}}</sup>  
(traduction automatique)

Original : It is a temperate plant. It grows in salt marshes and wet places. It can grow in sun or light shade. In the Indian Himalayas it grows between 3,000-3,600 m above sea level. Tasmania Herbarium<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- Localisation :

Afghanistan, Afrique, Albanie, Algérie, Argentine, Asie, Australie, Autriche, Azerbaïdjan, Biélorussie, Belgique, Grande-Bretagne, Bulgarie, Caucase, Asie centrale, Chine, Chypre, Tchèque, Danemark, Egypte, Europe, France, Allemagne, Grèce, Himalaya, Hongrie, Inde, Iran, Irak, Irlande, Israël, Italie, Jordanie, Kazakhstan, Liban, Méditerranée, Moldavie, Mongolie, Maroc, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Pakistan, Pologne, Portugal, Roumanie, Scandinavie, Sibérie, Sloveie, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Suisse, Syrie, Tasmanie, Tibet, Turquie, Turkménistan, Ukraine, Royaume-Uni, Ouzbékistan, Yougoslavie<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Albania, Algeria, Argentina, Asia, Australia, Austria, Azerbaijan, Belarus, Belgium, Britain, Bulgaria, Caucasus, Central Asia, China, Cyprus, Czech, Denmark, Egypt, Europe, France, Germany, Greece, Himalayas, Hungary, India, Iran, Iraq, Ireland, Israel, Italy, Jordan, Kazakhstan, Lebanon, Mediterranean, Moldova, Mongolia, Morocco, Netherlands, New Zealand, North Africa, Pakistan, Poland, Portugal, Romania, Scandinavia, Siberia, Slovenia, South America, Spain, Sweden, Switzerland, Syria, Tasmania, Tibet, Turkey, Turkmenistan, Ukraine, United Kingdom, Uzbekistan, Yugoslavia<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- Notes :

*Il existe environ 150 espèces de Lepidium*<sup>{{(0+\*x)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : There are about 150 Lepidium species*<sup>{{(0+\*x)}}.</sup>

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

- *Tela Botanica* : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-38523> ;
- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lepidium\\_latifolium](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lepidium_latifolium) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2338049](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2338049) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=21765> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27 *Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 174, 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 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 323 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 67 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 259 ; "Chinese Nutrition Journal", 2002, Vol 23(8) p 298 ; Curtis, W.M., 1956, *The Students Flora of Tasmania Vol 1* p 46 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 68 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 58 ; *Flora of Australia, Volume 8, Lecythidales to Batales*, Australian Government Publishing Service, Canberra (1982) p 259 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 377 ; Kaul, M.K. et al, 1985, *Ethnobotanic studies in North-West and Trans-Himalaya - contribution to the wild food plants of Ladakh*. J.Econo. Tax. Bot. Vol. 6 No. 3 pp 523-527 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 155 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 146 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 56 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 66 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rana, J.C. et al, 2011, *Genetic resources of wild edible plants and their uses among tribal communities of cold arid regions of India*. Genetic Resources and Crop Evolution. 59:135-149 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 202 ; Sp. pl. 2:644. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 17 ; 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) ; Zhou Taiyan, Lu Lianli, Yang Guang; Ihsan A. Al-Shehbaz, BRASSICACEAE (CRUCIFERAE), *Flora of China*.