

Prunella vulgaris L., 1753

(Brunelle commune)

Identifiants : 25778/pruvul

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Prunella ;

- **Synonymes : Prunella incisa ;**

- **Synonymes français : petite consoude, charbonnière, prunelle, herbe au charpentier, brunette, brunelle ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Self Heal, Healall, All-heal , Brinola, Brunela, Czemborek, Metspiparmunt, Prunela ;**



- **Note comestibilité : ****

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

Feuille (jeunes, dont pointes et bourgeons ; fraîches (avec parcimonie ; aromatiques (âpreté, crues/cuites)¹) ou séchées (aromatisantes (macérations/alcools)¹) fleur¹ (décoratives (dont boissons)¹) Une boisson peut être préparée en laissant tomber les feuilles fraîchement hachées ou séchées dans de l'eau froide. Les jeunes feuilles et pousses sont consommées crues en salade. Ils sont également cuits avec d'autres légumes verts comme potager. Ils peuvent être ajoutés aux soupes ou aux ragoûts



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

- **Note médicinale : *****

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



Par Thomé, O.W., *Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 4 (1885) t. 521, via plantillustrations*

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est disponible dans les magasins chinois aux États-Unis et en Australie. Il est vendu sur les marchés locaux en Chine^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is available in Chinese stores in USA and Australia. It is sold in local markets in China^{{{0(+x)}}.}

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans un sol humide et partiellement ombragé. En Argentine, il pousse entre 200 et 1 200 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 3-9. Herbar de Tasmanie. Au Sichuan et au Yunnan^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It grows in moist shaded and partly shaded ground. In Argentina it grows between 200-1,200 m above sea level. It suits hardiness zones 3-9. Tasmania Herbarium. In Sichuan and Yunnan^{{{0(+x)}}.}

- **Localisation :**

Afghanistan, Afrique, Alaska, Albanie, Algérie, Îles Andaman, Argentine, Arménie, Asie, Australie, Autriche, Azerbaïdjan, Balkans, Biélorussie, Belgique, Bermudes, Bhoutan, Bosnie, Brésil, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Îles Canaries, Cap-Vert, Amérique centrale, Chili, Chine, Costa Rica, Chypre, République tchèque, Danemark, République dominicaine, Égypte, Estonie, Europe, Falklands, Îles Féroé, Finlande, France, Allemagne, Grèce, Guatemala, Haïti, Hawaï, Himalaya, Hongrie, Inde, Indochine, Iran, Irak, Irlande, Israël, Italie, Jamaïque, Japon, Kazakhstan, Corée, Corée N, Kirghizistan, Lettonie, Liban, Lituanie, Île Lord Howe, Méditerranée, Mexique, Moldavie, Mongolie, Maroc, Myanmar, Népal, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Île Norfolk, Amérique du Nord, Norvège, Pakistan, Pérou, Pologne, Portugal, Roumanie, Russie, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Suisse, Syrie, Taiwan, Tadjikistan, Tasmanie, Tibet, Tunisie, Turquie, Turkménistan, Uruguay, USA, Ouzbékistan, Venezuela, Vietnam, Antilles^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Afghanistan, Africa, Alaska, Albania, Algeria, Andaman Islands, Argentina, Armenia, Asia, Australia, Austria, Azerbaijan, Balkans, Belarus, Belgium, Bermuda, Bhutan, Bosnia, Brazil, Britain, Bulgaria, Canada, Canary Islands, Cape Verde, Central America, Chile, China, Costa Rica, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Dominican Republic, Egypt, Estonia, Europe, Falklands, Faroe islands, Finland, France, Germany, Greece, Guatemala, Haiti, Hawaii, Himalayas, Hungary, India, Indochina, Iran, Iraq, Ireland, Israel, Italy, Jamaica, Japan, Kazakhstan, Korea, Korea N, Kyrgyzstan, Latvia, Lebanon, Lithuania, Lord Howe Island, Mediterranean, Mexico, Moldova, Mongolia, Morocco, Myanmar, Nepal, Netherlands, New Zealand, Norfolk Island, North America, Norway, Pakistan, Peru, Poland, Portugal, Romania, Russia, SE Asia, South America, Spain, Sweden, Switzerland, Syria, Taiwan, Tajikistan, Tasmania, Tibet, Tunisia, Turkey, Turkmenistan, Uruguay, USA, Uzbekistan, Venezuela, Vietnam, West Indies^{{{0(+x)}}.}

- **Notes :**

Il est utilisé en médecine. Il existe 7 espèces de Prunella. Les feuilles et les fleurs sont riches en antioxydants^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is used in medicine. There are 7 Prunella species. Leaves and flowers are high in antioxidants^{{{0(+x)}}.}

- Arôme et/ou texture : âpre et aromatique (feuilles et fleurs1) ;

- Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Prunella_vulgaris ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-166020 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 70 et 71, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 394 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 839 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 208 ; Cormack, R. G. H., 1967, *Wild Flowers of Alberta*. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 291 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1091 ; Curtis, W.M., 1993, *The Student's Flora of Tasmania*. Part 3 St David's Park Publishing, Tasmania, p 549 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 126 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 158 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 133 ; *Flora of Australia* Volume 49, Oceanic Islands 1, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 320 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 240 ; 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 170 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 653 ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 220 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 230 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 177 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 199 ; Li, D. et al, 2017, *Ethnobotanical survey of herbal tea plants from the traditional markets in Chaoshan, China*. *Journal of Ethnopharmacology*. 205 (2017) 195-206 ; Luczaj, L. et al, 2013, *Wild edible plants of Belarus: from Rostakinski's questionnaire of 1883 to the present*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:21 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 279 ; Malezas Comestibles del Cono Sur, INTA, 2009, Buenos Aires ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 439 ; Mot So Rau Dai an Duoc O Vietnam. *Wild edible Vegetables*. Ha Noi 1994, p 128 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 275 ; *Plants for a Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Porsild, A.E., 1974, *Rocky Mountain Wild Flowers*. Natural History Series No. 2 National Museums of Canada. p 342 ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Simkova, K. et al, 2014, *Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic*. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 88, 49-67 ; Sp. pl. 2:600. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 36 ; Turner, N., 1997, *Food Plants of Interior First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 168 ; Upson, R., & Lewis R., 2014, *Updated Vascular Plant Checklist and Atlas for the Falkland Islands*. *Falklands Conservation and Kew.* ; Wang, J. et al, 2013, *A Study on the Utilization of Wild Plants for Food in Liangshan Yi Autonomous Prefecture*. *Plant Diversity and Resources*. 35(4): 416-471 ; www.wildediblefood.com