

Sanguisorba minor Scop., 1771 (Pimprenelle)

Identifiants : 28989/sanmin

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 : Fabidées ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Rosaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Rosaceae ;
- Genre : Sanguisorba ;

- Synonymes : *Pouterium sanguisorba* Linn ;

- Synonymes français : petite pimprenelle, pimpinela, fraissineta, pimprenelle des jardins, petite sanguisorbe, bipinelle, sorbastelle, pimprenelle petite ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : fodder burnet [subsp. balearica], garden burnet, little burnet, salad burnet [subsp. minor], small burnet, Pimpernelle (de), Boibernelle (de), kleiner Wiesenknopf (de), bibinella (it), krovohlëbka malaâ (ru translittéré), pimpinela menor (es), pimpinell (sv) ;



- Note comestibilité : ****

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

Feuille (dont pointes ; aromatisantes (dont tisanes)¹ ; dont jeunes et/ou tendres : crues¹/cuites¹ et/ou confites¹ ; dont extrait : jus¹) et fleur¹ (inflorescences en boutons : crues¹/cuites¹ ; et/ou aromatisantes¹ ; dont extrait : jus (limonade)¹) comestibles.

Détails :

jeunes feuilles crues, cuites (ex. : comme potherbe, confites ou comme aromate^{(((dp*))}(¹).

Les pousses et les feuilles sont mangées. Les feuilles ont un goût de concombre. Ils peuvent être ajoutés aux salades et aux sauces. Ils sont utilisés dans les soupes et le vinaigre. Les feuilles séchées sont trempées pour le thé. Les jeunes plants sont bouillis et mangés



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

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



De gauche à droite :

Par Thomé, O.W., *Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz* (1886-1889) *Fl. Deutschl.* vol. 3 (1885), via plantillustrations

Par Smith, J.E., *English botany, or coloured figures of British plants*, ed. 3 [B] [J.E. Sowerby et al] (1863-1899) *Engl. Bot.*, ed. 3 vol. 3 (1864), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il se produit dans les régions montagneuses d'Europe. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1 800 m d'altitude. Dans les jardins botaniques de Hobart. Il convient aux zones de rusticité 3-8. *Herbier de Tasmanie* ^{[[[0(+x)]] (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It occurs in mountainous areas of Europe. In Argentina it grows from sea level to 1,800 m above sea level. In Hobart Botanical gardens. It suits hardiness zones 3-8. *Tasmania Herbarium* ^{[[[0(+x)]]}.

- Localisation :

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Canada, Amérique centrale, Chili, Chine, Europe *, France, Allemagne, Guatemala, Hawaï, Iran, Irlande, Italie, Macédoine, Méditerranée, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Slovaquie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Suisse, Tasmanie, Turquie, USA ^{[[[0(+x)]] (traduction automatique)}.

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Canada, Central America, Chile, China, Europe*, France, Germany, Guatemala, Hawaii, Iran, Ireland, Italy, Macedonia, Mediterranean, North Africa, North America, Pacific, Slovakia, Slovenia, South America, Spain, Switzerland, Tasmania, Turkey, USA ^{[[[0(+x)]]}.

- Notes :

Il existe environ 18 espèces de *Sanguisorba*. Composition chimique: Protéine = 5,65%. Lipides = 1,23%. Glucides = 11,0%. Cendres = 1,72%. Eau = 74,5% ^{[[[0(+x)]] (traduction automatique)}.

Original : There are about 18 *Sanguisorba* species. Chemical composition: Protein = 5.65%. Fat = 1.23%. Carbohydrate = 11.0%. Ash = 1.72%. Water = 74.5% ^{[[[0(+x)]]}.

- Nombre de graines au gramme : 115/300 ;

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27800183 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=300526> ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 179 et 180, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Abbet, C., et al, 2014, Ethnobotanical survey on wild alpine food plants in Lower and Central Valais (Switzerland). *Journal of Ethnopharmacology* 151 (2014) 624-634 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 56 ; Biscotti, N. & Pieroni, A., 2015, The hidden Mediterranean diet: wild vegetables traditionally gathered and consumed in the Gargano area, Apulia, SE Italy. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 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. *Italian Botanist* 5:1-24 (As *Poterium sanguisorba*) ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 826 (As *Poterium sanguisorbium*) ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 214 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 63 ; Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. *Acta Horticulturae* 318 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1309 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 72 ; Diaz-Betancourt, M., et al, 1999, Weeds as a future source for human consumption. *Rev. Biol. Trop.* 47(3):329-338 ; Dogan, Y., 2012, Traditionally used wild edible greens in the Aegean Region of Turkey. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4): 329-342 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). *Turk. J. Bot.* 28 (2004): 161-174 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli Târkkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 155 (As *Poterium sanguisorba*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 210 ; Fl. carniol. ed. 2, 1:110. 1771 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 514 (As *Poterium sanguisorbium*) ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 351 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 283 ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 784 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 432 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1740 (As *Poterium sanguisorbium*) ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 180 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 211 ; Luczaj, L., 2012, Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):245-255 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 81 (As *Poterium sanguisorbium*) ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 200 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 513 ; 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/> ; READ, ; 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 ; Redzic, S., 2010, *Use of Wild and Semi-Wild Edible Plants in Nutrition and Survival of People in 1430 Days of Siege of Sarajevo during the War in Bosnia and Herzegovina (1992-1995)*. *Coll. Antropol* 34 (2010) 2:551-570 ; Rigat, M et al, 2009, *Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with medicinal Properties*. *Ecology of Food and Nutrition*, 48:303-327 ; Sansanelli, S., et al, 2014, *Wild food plants traditionall consumed in the area of Bologna (Emilia Romagna region, Italy)*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:69 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 483 ; Tanaka, ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 51 ; Tardio, J., et al, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. *Botanical J. Linnean Soc.* 152 (2006), 27-71 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 337