

***Sinapis arvensis* L., 1753** **(Moutarde des champs)**

Identifiants : 30109/sinarv

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 : Rosidées ;**
- **Clade : Malvidées ;**
- **Ordre : Brassicales ;**
- **Famille : Brassicaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Capparales ;**
- **Famille : Brassicaceae ;**
- **Genre : Sinapis ;**

- **Synonymes : *Brassica sinapis* Vis., *Brassica sinapistrum* Boiss. ;**

- **Synonymes français : sanve, sénevé ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Charlock, Field mustard, Ermulata, Gorusica, Hardal, Hardalotu, Khardal barri, Liffaiteh, Mostacita, Mostarda, Mostaza salvaje, Mostaza silvestre, Njivska gorciEica, Offaiteh, Ohnica, Rabcsont, Rapa, Repce, Sinape selvaggia, Slacica, Telg, Tolk, Xertele, Yenen hardal ;**



- **Note comestibilité : ****

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

Feuille (dont pousses et tiges tendres)1, fleur1 (inflorescences en bourgeons)1 et graines1 comestibles.

Détails :

feuilles, pousses et tiges tendres crues ou cuites comme potherbe^{(((dp*))1)}.

Le fruit peut être une source d'huile comestible. Les graines sont consommées ou ajoutées à l'orge pour augmenter la farine. Les graines sont utilisées comme condiment. Ils ont une saveur de moutarde. Les feuilles sont bouillies dans du lait et mangées. Ils sont également ajoutés aux soupes. Les jeunes feuilles finement hachées sont utilisées pour ajouter de la saveur aux salades, fromages, omelettes et sandwiches. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée. Les boutons floraux sont préparés et utilisés comme du brocoli. Les graines germées sont utilisées dans les salades et les sandwiches



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

- **Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Masclef, A., Atlas des plantes de France (1890-1893) Atlas Pl. France vol. 2 t. 27, via plantillustrations
Par Kops, J., Flora Batava (1800-1934) Fl. Bat. vol. 2 (1807) t. 147, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Dans l'ouest de la Chine, il pousse entre 400 et 1 800 m d'altitude. Herbar de Tasmanie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. In western China it grows between 400-1,800 m above sea level. Tasmania Herbarium^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afghanistan, Afrique, Argentine, Arménie, Asie, Australie, Bahamas, Balkans, Bosnie, Brésil, Grande-Bretagne, Canada, Caucase, Amérique centrale, Asie centrale, Chili, Chine, Croatie, Chypre, République tchèque, République dominicaine, Afrique de l'Est, Estonie, Europe, Géorgie, Grèce, Guatemala, Guyane, Haïti, Hawaï, Hongrie, Irak, Irlande, Israël, Italie, Jordanie, Kazakhstan, Kirghizistan, Liban, Méditerranée, Mongolie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Palestine, Paraguay, Pologne, Portugal, Porto Rico, Russie, Scandinavie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Syrie, Tadjikistan, Tasmanie, Turquie, Turkménistan, Uruguay, Ouzbékistan, USA, Antilles, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Argentina, Armenia, Asia, Australia, Bahamas, Balkans, Bosnia, Brazil, Britain, Canada, Caucasus, Central America, Central Asia, Chile, China, Croatia, Cyprus, Czech Republic, Dominican Republic, East Africa, Estonia, Europe, Georgia, Greece, Guatemala, Guyana, Haiti, Hawaii, Hungary, Iraq, Ireland, Israel, Italy, Jordan, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Lebanon, Mediterranean, Mongolia, New Zealand, North Africa, North America, Pacific, Pakistan, Palestine, Paraguay, Poland, Portugal, Puerto Rico, Russia, Scandinavia, Slovenia, South America, Spain, Sweden, Syria, Tajikistan, Tasmania, Turkey, Turkmenistan, Uruguay, Uzbekistan, USA, West Indies, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2476411 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 143 et 144, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Ali-Shtayeh, M. S., et al, 2008, Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study. J Ethnobiol Ethnomed. 4: 13 ; 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 ; Ari, S., et al, 2015, Ethnobotanical survey of plants used in Afyonkarahisar-Turkey. Journal of Ethnobiology and

Ethnomedicine 11:84 ; 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 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 68 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 930 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. *Acta Horticulturae* 318 ; Davis, S.D., Heywood, V.H., & Hamilton, A.C. (eds), 1994, *Centres of plant Diversity*. WWF. Vol 2. p 340 ; Curtis, W.M., 1956, *The Students Flora of Tasmania Vol 1* p 40 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 70 ; Della, A., et al, 2006, An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus. *J. Ethnobiol. Ethnomed.* 2:34 ; Denes, A., et al, 2012, Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81 (4): 381-396 ; Dogan, Y., 2012, Traditionally used wild edible greens in the Aegean Region of Turkey. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4): 329-342 ; Dogan, Y., et al, 2015, Of the importance of a leaf: the ethnobotany of sarma in Turkey and the Balkans. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 11:56 ; Ertug, F., 2000, An Ethnobotanical Study in Central Anatolia (Turkey). *Economic Botany* Vol. 54. No. 2. pp. 155-182 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area*. (Mugla, Turkey). *Turk. J. Bot.* 28 (2004): 161-174 ; Ertug, F, Yenlen Bitkiler. *Resimli T rkiye Floras  -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 206 (As Brassica sinapistrum) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 61 ; *Flora of Australia, Volume 8, Lecythidales to Batales*, Australian Government Publishing Service, Canberra (1982) p 242 ; *Flora of China @ efloras.org Volume 8* ; *Flora of Pakistan*. ; Hadjichambis, A. C., et al, 2007, Wild and semi-domesticated food plant consumption in seven circum-Mediterranean areas. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 2007, 1-32. ; Harris, S., Buchanan, A., Connolly, A., 2001, One Hundred Islands: The Flora of the Outer Furneaux. *Tas Govt.* p 228 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 136 (As Brassica sinapistrum) ; Hinnawi, N. S. A., 2010, An ethnobotanical study of wild edible plants in the Northern West Bank "Palestine". *An-Najah National University*. p 92 ; Hovsepian, R., et al, 2016, Food as a marker for economy and part of identity: traditional vegetal food of Yezidis and Kurds in Armenia. *Journal of Ethnic Foods*. 3:32-41 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; 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 120 ; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, *Tasmanian Weed Handbook*. Dept of Ag Tasmania. p 44 ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 99 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s) *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; Kargioglu, M. et al, 2010, Traditional Uses of Wild Plants in the Middle Aegean Region. *Human Ecology* 38:429-450 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 271 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 220 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 53 ; Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest*. Angus & Robertson. p 146 ;  ukasz  uczaj and Wojciech M Szyma ski, 2007, Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 17 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 103 ; Malezas Comestibles del Cono Sur, INTA, 2009, Buenos Aires ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 532 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, *Flowering Plants in Australia*. Rigby. p 105 ; 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 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 188 ; Pieroni, A., et al, 2017, The spring has arrived: traditional wild vegetables gathered by Yarsanis (Ahl-e Haqq) and Sunni Muslims in Western Hawraman, SE Kurdistan (Iraq). *Acta Soc Bot Pol* 86(1):3519 ; *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> ; Polat, R., et al, 2015, Survey of wild food plants for human consumption in Elazig (Turkey). *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 1(1): 69-75 ; 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 ; SAYCE, ; Signorini, M. A., et al, 2009, Plants and traditional knowledge: An ethnobotanical investigation on Monte Ortobene (Nuoro, Sardinia). *Journal or Ethnobiology and Ethnomedicine*, 5:6 ; 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. 2:668. 1753 ; Taskin, T. and Bitis, L., 2016, In vitro Antioxidant activity of eight wild edible plants in Bursa Province of Turkey. *Farmacia* 2016, Vol. 64, 5 ; 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. 79-90). ; Zhou Taiyan, Lu Lianli, Yang Guang, Ihsan A. Al-Shehbaz, BRASSICACEAE (CRUCIFERAE), *Flora of China*.