

***Thlaspi arvense* L., 1753**

(Tabouret des champs)

Identifiants : 39024/thlarv

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- **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 : *Thlaspi* ;**

- **Synonymes : *Crucifera thlaspi* (Roxb.) E. H. L. Krause, *Lepidium thlaspi* Roxb, *Thlaspi collinum* M. Bieb, et d'autres ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Field Pennycress , Bolsa grande, Bre-ga, Carraspique, Cestika, Chekachumu, Common penny cress, Erba storna, Fanweed, Gekha, Jidanhuang, Jucu, Kugen, Ku gan cai, Litterhein, Manlancai, Mithridate mustard, Stinkweed, Telaspo, Tite, Xi ming ;**



- **Note comestibilité : ****

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

Graines (extrait (huile)1)μ, racine (avant la floraison ; cuites1)μ, fleur1 (dont bourgeons et tiges florales (partie supérieure) ; crues (aromatisantes1) ou cuites1) et feuille (crues1 ou cuites1) comestibles.

Détails :

feuilles crues ou cuites comme potherbe^{(((dp*))}(1)

Les pousses tendres sont cuites comme légume. L'eau est changée 1 ou 2 fois. Ils sont également cuits dans des sautés et utilisés pour faire des cornichons. Les feuilles sont mangées avec de l'huile et du sel. Les graines sont utilisées comme condiment. Ils sont utilisés dans les soupes et dans les saucisses



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

- **Note médicinale : ****

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Statut :

Il est couramment consommé au Bhoutan. C'est une plante alimentaire cultivée^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is commonly eaten in Bhutan. It is a cultivated food plant^{{{0(+x)}}}.

◦ Distribution :

C'est une plante tempérée. Au Népal, il pousse entre 2100 et 4500 m d'altitude. Il pousse dans des endroits dégagés ou ombragés le long des berges. Il poussera dans la plupart des sols et est préférable dans une position ouverte et ensoleillée. Il résiste à la sécheresse et au gel. Au Sichuan. Au Yunnan^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. In Nepal it grows between 2100-4500 m altitude. It grows in open or shady places along riverbanks. It will grow in most soils and is best in an open, sunny position. It is resistant to drought and frost. In Sichuan. In Yunnan^{{{0(+x)}}}.

◦ Localisation :

Afghanistan, Afrique, Argentine, Asie, Australie, Balkans, Bhoutan, Bolivie, Bosnie, Grande-Bretagne, Canada, Asie centrale, Chili, Chine, Colombie, Estonie, Europe *, Himalaya, Inde, Irlande, Japon, Cachemire, Kazakhstan, Corée, Kirghizistan, Mongolie, Népal, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Norvège, Pakistan, Russie, Scandinavie, Sikkim, Slovénie, Amérique du Sud, Suède, Taiwan, Tadjikistan, Tasmanie, Tibet, Turkménistan, USA, Ouzbékistan, SW Asie, Amérique du Sud^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Argentina, Asia, Australia, Balkans, Bhutan, Bolivia, Bosnia, Britain, Canada, Central Asia, Chile, China, Colombia, Estonia, Europe*, Himalayas, India, Ireland, Japan, Kashmir, Kazakhstan, Korea, Kyrgyzstan, Mongolia, Nepal, New Zealand, North Africa, North America, Northeastern India, Norway, Pakistan, Russia, Scandinavia, Sikkim, Slovenia, South America, Sweden, Taiwan, Tajikistan, Tasmania, Tibet, Turkmenistan, USA, Uzbekistan, SW Asia, South America^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 60 espèces de *Thlaspi*. Il contient de la sinigrine, un élément qui donnerait aux feuilles un goût chaud. Il est riche en vitamine C et B2^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 60 *Thlaspi* species. It contains sinigrin, an element which reportedly gives the leaves a warm taste. It is high in vitamin C and B2^{{{0(+x)}}}.

- Arôme et/ou texture : entre chou et moutarde¹ ;

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2437621 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 9 et 10, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 979 ; Boesi, A., 2014, Traditional knowledge of wild food plants in a few Tibetan communities. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:75 ; Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. *Acta Horticulturae* 318 ; "Chinese Nutrition Journal", 2002, Vol 23(8) p 298 ; Cormack, R. G. H., 1967, *Wild Flowers of Alberta*. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 131 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 194 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 82 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 357 ; *Flora of Australia*, Volume 8, *Lecythidales to Batales*, Australian Government Publishing Service, Canberra (1982) p 288 ; *Flora of China* @ efloras.org Volume 8 ; Geng, Y., et al, 2016, Traditional knowledge and its transmission of wild edibles used by the Naxi in Baidi Village, northwest Yunnan province. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 12:10 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 649 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007,

Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 70 ; <http://nordicfoodlab.org/blog/2102/9/wild-edible-plants-an-overview> ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 422 ; Hwang, H., et al, 2013, A Study on the Flora of 15 Islands in the Western Sea of Jeollanamdo Province, Korea. Journal of Asia-Pacific Biodiversity Vol. 6, No. 2 281-310 ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 102 ; Ju, Y., et al, 2013, Eating from the wild: diversity of wild edible plants used by Tibetans in Shangri-la region, Yunnan, China, Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 9:28 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s) Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; Kang, Y., et al, 2012, Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China) Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine; 9:26 ; Kang, Y., et al, 2014, Wild food plants used by the Tibetans of Gongba Valley (Zouqu country, Gansu, China) Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 10:20 ; Kang, J. et al, 2016, Wild food plants and fungi used in the mycophilous Tibetan community of Zhagana (Tewo Country, Gansu, China) Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 12:21 ; 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 867 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 236 ; Low, T., 1991, Wild Herbs of Australia and New Zealand. Angus & Robertson. p 57, 142 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 77 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 212 ; Malezas Comestibles del Cono Sur, INTA, 2009, Buenos Aires ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 456 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 556 ; 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 ; Savita, et al, 2006, Studies on wild edible plants of ethnic people in east Sikkim. Asian J. of Bio Sci. (2006) Vol. 1 No. 2 : 117-125 ; Sp. pl. 2:646. 1753 [As arvense] ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 18 ; Tsering, J., et al, 2017, Ethnobotanical appraisal on wild edible plants used by the Monpa community of Arunchal Pradesh. Indian Journal of Traditional Knowledge. Vol 16(4), October 2017, pp 626-637 ; Tsherig, K., 2012, Edible Wild Plants of Bhutan and their contribution to Food and Nutrition Security. Ministry of Ag. and Forests, Bhutan. www.fao.org ; 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). ; 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.ediblewildfood.com ; Yeshe, K. et al, 2017, Taxonomical Identification of Himalayan Edible Medicinal Plants in Bhutan and the Phenolic Contents and Antioxidant Activity of Selected Plants. TBAP 7 (2) 2017 pp 89 - 106 ; Zhou Taiyan, Lu Lianli, Yang Guang; Ihsan A. Al-Shehbaz, BRASSICACEAE (CRUCIFERAE), Flora of China. ; Zhang, L., et al, 2016, Ethnobotanical study of traditional edible plants used by the Naxi people during droughts. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 12:39