

Cardamine pratensis L., 1753

(Cardamine des prés)

Identifiants : 6603/carpra

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 : Cardamine ;

- Synonymes français : cressonnette, cresson des prés, faux cresson, passerage sauvage, petite dentaire, bouquet du loup, Saint-Georges. ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : cuckoo-flower, lady's-smock, meadow cress, spinks, cuckoo bittercress, nana-tanetsuke-bana (jp romaji), ängsbräsma (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -15/-20°C (-10°C selon d'autres sources) ;



- Note comestibilité : ***

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

Les jeunes pousses et les jeunes feuilles récoltées avant la floraison sont comestibles et consommées de préférence crues car la cuisson leur fait perdre leur goût caractéristique de cresson légèrement épicé ; riches en vitamine C, elles sont utilisées dans les salades composées (seules, elles sont trop fortes), sandwiches, crudités, mais aussi comme épices dans les fromages à pâte fraîche ou de type Quark.

Détails :

Feuille (de préférence jeunes et/ou tendres (dont parties basales et autres pousses, avant la floraison) : crues^{1μ/cuitesμ1} {ex. : comme potherbe, brède^{{{(dp*)}}} et/ou aromatisantes¹}, racine^{μ1}, fleur¹ (dont boutons et tiges : décoratives¹ et/ou aromatisantes (piquantes/relevées)¹) et fruit (graines : aromatisantes (piquantes (poivre/moutarde)¹) ; dont germes¹) comestibles.

Les jeunes pousses et les jeunes feuilles récoltées avant la floraison sont comestibles et consommées de préférence crues car la cuisson leur fait perdre leur goût caractéristique. Elles contiennent un glucoside soufré, la glucocochléarine qui leur donne un goût de cresson légèrement épicé. Elles ont parfois un goût d'éther et une amertume plus ou moins prononcée. Riches en vitamine C, elles sont utilisées dans les salades composées (seules, elles sont trop fortes), sandwiches, crudités, mais aussi comme épices dans les fromages à pâte fraîche ou de type Quark^{{{(wiki)}}}.

Les jeunes feuilles sont cuites et mangées. Ils ont le goût du cresson. Les fleurs peuvent être consommées comme ingrédient de salade

Partie testée : feuilles^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)
Original : Leaves^{{{{0(+x)}}}}

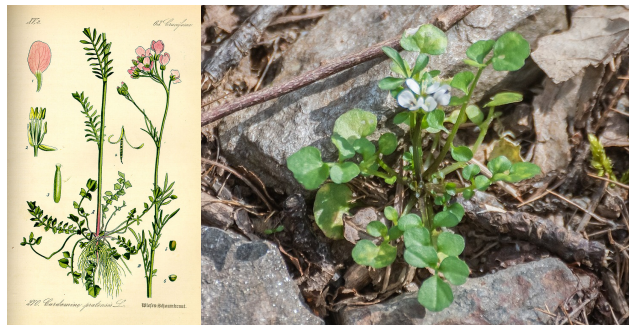
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



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

- Note médicinale : **

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



De gauche à droite :

Par Otto Wilhelm Thomé (Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz, 1885), via wikimedia
Par Krzysztof Golik, via wikimedia

- Autres infos : Vivace

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. Il est également fourragé et fourni aux restaurants en Suède^{{{{0(+x)}}}}
(traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. It is also foraged and supplied to restaurants in Sweden^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse dans des endroits humides près des berges des cours d'eau. Il est souvent dans une position partiellement ombragée. C'est une plante tempérée. Il est résistant au gel mais sensible à la sécheresse. Il convient aux zones de rusticité 4-9^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows in damp locations near stream banks. It is often in a partly shaded position. It is a temperate plant. It is resistant to frost but sensitive to drought. It suits hardiness zones 4-9^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Alaska, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Asie centrale, Chine, République tchèque, Danemark, Estonie, Îles Féroé, Europe *, Allemagne, Hongrie, Islande, Inde, Irlande, Japon, Kazakhstan, Corée, Mongolie, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord *, Russie, Sibérie, Slovénie, Espagne, Suède, Suisse, Tasmanie, Turquie, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Alaska, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Bulgaria, Canada, Central Asia, China, Czech Republic, Denmark, Estonia, Faroe Islands, Europe*, Germany, Hungary, Iceland, India, Ireland, Japan, Kazakhstan, Korea,

Mongolia, New Zealand, North America*, Russia, Siberia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Tasmania, Turkey, USA^{{{(0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 160 espèces de Cardamine. Ils se trouvent principalement dans des endroits humides des régions tempérées^{{{(0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 160 Cardamine species. They are mostly in damp places in temperate regions^{{{(0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

◦ Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/nn12929> ;

◦ Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cardamine_des_pr%C3%A9s_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cardamine_des_pr%C3%A9s_(en_fran%C3%A7ais)) ;

- [https://de.wikipedia.org/wiki/Wiesen-Schaumkraut_\(source_en_anglais\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Wiesen-Schaumkraut_(source_en_anglais)) ;

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Cardamine+pratensis> ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2700274 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 182 et 183, 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 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 104 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 82 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 213 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 157 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 227 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 155 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. *Acta Horticulturae* 318 ; Crowe, A., 1997, *A Field Guide to the Native Edible Plants of New Zealand*. Penguin. p 71 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 328 ; 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 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 58 ; Esperanca, M. J., 1988, *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 43 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 57 ; *Flora of China* @ efloras.org Volume 8 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 161 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 263 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 60 ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 87 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1798 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 59 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 77 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 134 ; Nedelcheva A., 2013, *An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria*. *EurAsian Journal of BioSciences* 7, 77-94 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; 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 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 84 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 112 ; Svanberg, I., et al, 2012, *Edible wild plant use in the Faroe Islands and Iceland*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4): 233-238 ; Tardio, J., et al, 2006, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. *Botanical J. Linnean Soc.* 152, 27-71 ; 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*.