

***Cichorium intybus* L., 1753 subsp. *intybus* cv. 'Barbe De Capucin'** **(Chicorée amère)**

Identifiants : 7909/cicinta1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Clade :** Dicotylédones vraies ;
- **Clade :** Astéridées ;
- **Clade :** Campanulidées ;
- **Ordre :** Asterales ;
- **Famille :** Asteraceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Magnoliopsida ;
- **Ordre :** Asterales ;
- **Famille :** Asteraceae ;
- **Genre :** *Cichorium* ;

- **Synonymes :** *Cichorium intybus* var. *foliosum* Hegi, *Cichorium intybus* var. *sativum* (Bisch.) Janch ;

- **Synonymes français :** chicorée sauvage ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Chickory, Chicory , Achicoria, Achicoria silvestre, Adghorro, Asparagus chicory, Belgian endive, Bouagad, Cakankam Camarroja, Catalonia, C'corji, Cekanka obecna, Chicoree, Chi-ko-ri, Cicoria selvatica, Cicoria, Cicuriedde, Cikorija, Cizdankus, Hindlauf, Hindiba, Indivia, Jangli hand, Kasani, Kashini, Kasini, Kasni, Katang, Mavihindiba, Navadni potroÅ¡nik, Pikroradiko, Posh hand, Puntarelle, Radic, Radicchio di campo, Radicchio, Radiki, Sakizotu, Sickouria, Sigur, Succory, Tuhovnik, Vad cikoria, Vodopija, Witloof, Yabani hindiba, Zichorie, Zucenica, Zutanca, Zutanica ;



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

Feuille (de préférence jeunes et/ou tendres, ou saisies : crues³² ou cuites³² : dont tiges cuites¹), racine (cuites [légume¹], torréfiées [café^{1,32}]) et fleur (décoratives [crues (salades, tartines), confites]¹ comestibles.

Détails :

Jeunes feuilles/tiges brutes/crues^{{{{0(+x)}}} ; feuilles cuites comme potherbe^{{{{dp*}}}}.

Les feuilles et la plante sont consommées crues ou cuites. Ils sont amers. Les jeunes feuilles sont moins amères. Ils sont utilisés dans les soupes. Les racines de certains types sont séchées, torréfiées et réduites en poudre puis ajoutées au café. Les fleurs peuvent être utilisées dans les salades. Les grosses têtes blanchies sont cuites à la vapeur ou servies crues. Un chewing-gum est produit à partir de la sève

**Partie testée : tige / jeunes feuilles de witloof crues^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)
Original : Stem/young witloof Leaves raw^{{{{0(+x)}}}**

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

96.2	71	17	0.8	vitamines A (µg)	3	4	0.3	0.2
------	----	----	-----	------------------	---	---	-----	-----



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

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



De gauche à droite :

Par inconnu, via semaille

Par inconnu, via pointvert

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-17318> ;

dont classification :