

***Cochlearia officinalis* L., 1753**

(Cochléaire officinale)

Identifiants : 8695/cocoff

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 : Cochlearia ;**

- **Synonymes : *Cochlearia alpina* Sweet, *Cochlearia atlantica* Pobed, et quelques autres ;**

- **Synonymes français : cochléaria, cochléaire, herbe aux cuillères (herbe à la cuillère), cranson officinal, raifort de Bretagne, cranson, herbe au scorbut ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Scurvy Grass, Spoonwort , echtes Löffelkraut ;**



- **Note comestibilité : ***

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

Les jeunes feuilles crues, en petite quantité, hachées dans le vinaigre, agrémentent les salades, les fruits de mer, les poissons^{[[88]]}. Feuilles également cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Les feuilles et les capitules peuvent être ajoutés aux salades, soupes et sauces. Le jus des feuilles peut être ajouté au jus d'orange. Les feuilles peuvent être cuites comme légumes verts comestibles



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

- **Note médicinale : ****

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



De gauche à droite :

Par Köhler, F.E., Köhler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 1 (1887), via plantillustrations

Par Lindman, C.A.M., Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl. vol. 1 (1922), via plantillustrations

Par Vallentin-Bertrand, E.F., Cotton, E.M., Illustrations of the flowering plants and ferns of the Falklands Islands (1921) III. Fl. Pl. Falkland Isl. (1921), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée froide. Il peut pousser dans des conditions hivernales froides. Il pousse dans les endroits salés. Il pousse dans les régions polaires. Il est préférable dans les sols boueux et sableux humides. Il est résistant au gel mais endommagé par la sécheresse^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a cold temperate plant. It can grow in cold winter conditions. It grows in salty places. It grows in polar regions. It is best in muddy, sandy moist soils. It is resistant to frost but damaged by drought^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

*Alaska, Arctique, Argentine, Australie, Grande-Bretagne *, Danemark, Europe, Malouines, Îles Féroé, Islande, Norvège, Scandinavie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, États-Unis*^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Alaska, Arctic, Argentina, Australia, Britain, Denmark, Europe, Falklands, Faroe Islands, Iceland, Norway, Scandinavia, South Africa, Southern Africa, South America, USA*^{{{0(+x)}}}.

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

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2729901 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://www.ars-grin.gov/~sbmljw/cgi-bin/taxon.pl?11010> ;

dont livres et bases de données : ⁸⁸Sauvages et comestibles (livre, page 108, par Marie-Claude Paume) ;

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

Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 269 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 211 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 58 ; Fox, F. W. & Young, M. E. N., 1982, Food from the Veld. Delta Books. p

139 ; Hammer, K. & Spahillari, M., 1999, *Crops of European origin. in Report of a networking group on minor crops. IPGRI* p 44 ; Heller, C. A., 1962, *Wild Edible and Poisonous Plants of Alaska. Univ. of Alaska Extension Service.* p 13 ; 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 ; Joshi, A., et al, 2018, *Halophytes of Thar Desert: Potential source of nutrition and feedstuff. International Journal of Bioassays* 8.1 (2018) pp. 5674-5683 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food. CUP* p 1849 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins.* p 86 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs. Grub Street. London.* p 208 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.* <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Porsild, A.E., 1953, *Edible Plants of the Arctic, Arctic* 6:15-34, page 29 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer.* p 113 ; *Sp. pl.* 2:647. 1753 ; Svanberg, I., et al, 2012, *Edible wild plant use in the Faroe Islands and Iceland. Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4): 233-238 ; Upson, R., & Lewis R., 2014, *Updated Vascular Plant Checklist and Atlas for the Falkland Islands. Falklands Conservation and Kew.* ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press.* p 227