

Petite pimprenelle (graines) -

Graine de vie

Sanguisorba minor Scop.

<https://www.grainedevie.net/graines-pimprenelle.html>



FICHE TECHNIQUE

Classification APG IV

Famille : Rosaceae

Genre : Sanguisorba

Espèce : minor

Nom d'auteur : Scop. Classification APG IV

Famille (APG IV) : Rosaceae

Genre (APG IV) : Poterium

Espèce (APG IV) : sanguisorba

Nom d'auteur (APG IV) : L.

Details

Type : vivace

Hauteur en fleur : de 20 à 50 cm

Zones usda : 4a (de -34,4°C à -31,7°C) , 4b (de -31,7°C à -28,9°C) , 5a (de -28,9°C à -26,1°C) , 5b (de -26,1°C à -23,3°C) , 6a (de -23,3°C à -20,6°C) , 6b (de -20,6°C à -17,8°C) , 7a (de -17,8°C à -15°C) , 7b (de -15°C à -12,2°C) , 8a (de -12,2°C à -9,4°C) , 8b (de -9,4°C à -6,7°C)

Milieu : terrain frais

Exposition : mi-ombre , plein soleil

Couleur des fleurs : vert / rouge

Floraison : mars , avril , mai

Difficulté : facile

Nombre de graines au gramme : 120

Poids de 1000 graines (en g) : 8.3

DESCRIPTION

Famille : Rosaceae

Nom latin : *Sanguisorba minor* Scop.

Noms communs : Pimprenelle, Petite pimprenelle, Sanguisorbe

Description sommaire : La petite pimprenelle est une plante vivace poussant en touffe et mesurant jusqu'à 40 cm. Ses feuilles sont groupées en rosettes à la base et comptent entre 3 et 12 paires de folioles à bords en dents de scie (moins de 10). Ses petites fleurs en épis ovoïdes apparaissent de mai à août. On distingue les fleurs femelles teintées de rouge en haut de l'épi, des fleurs mâles (étamines pendantes et anthères jaunes) en bas.

A l'état sauvage, elle est assez fréquente, et pousse sur prés, pelouses sèches et rocaillies jusqu'à une altitude de 2 000 m.

Multiplication : On sème les graines de petite pimprenelle soit au printemps, soit en automne, ou encore par division de souches.

Culture : La petite pimprenelle préfère un sol riche, frais et ensoleillé. Elle se plaira vraiment en sol calcaire. Il est recommandé de l'espacer de 30 cm pour lui donner suffisamment d'espace.

Cette plante peut se cultiver en pot, sur un balcon par exemple.

Usage alimentaire : Les feuilles de pimprenelle ont une saveur de concombre, et peuvent être ajoutées aux salades, beurres, jus, fromages, etc. Les pousses et inflorescences en boutons sont également comestibles.

La cueillette régulière des tiges feuillées favorisera la repousse. Le séchage et la cuisson font perdre beaucoup d'arômes, il est donc préférable de consommer les feuilles fraîches.

Usage médicinal : Plante principalement connue depuis longtemps pour ses propriétés hémostatiques, son étymologie signifie littéralement "qui arrête les saignements". Elle est aussi astringente, diurétique, etc. La racine est principalement utilisée, mais aussi les feuilles.

Usage agricole : La petite pimprenelle est un fourrage intéressant, surtout au sortir de l'hiver, en raison de ses qualités nutritionnelles et de son feuillage caduc.