Barbarée (graines) -

***Barbarea vulgaris* R. Br.**

https://www.grainedevie.net/graines-barbaree-barbarea-vulgaris.html



FICHE TECHNIQUE

Botanique
Famille : Brassicaceae
Genre : Barbarea
Espèce : vulgaris
Nom d'auteur : R. Br.

Details
Type : vivace
Hauteur en fleur : de 0 à 20 cm , de 20 à 50 cm
Zones usda : 2b (de -42,8°C à -40°C) , 3a (de -40°C à -37,2°C) , 3b (de -37,2°C à -34,4°C) , 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) , 9a (de -6,7°C à -3,9°C) , 9b (de -3,9°C à -1,1°C)
Milieu : terrain humide , terrain frais
Exposition : mi-ombre , plein soleil
Couleur des fleurs : jaune
Floraison : avril , mai , juin , juillet , août , septembre
Difficulté : Facile
Nombre de graines au gramme : 2000
Poids de 1000 graines : 0.5

DESCRIPTION

Famille : Brassicaceae

Nom latin : *Barbarea vulgaris* R. Br.

Noms communs : Barbarée commune, Herbe de Sainte Barbe, Cresson de terre, Herbe aux charpentiers, Girarde jaune

Description sommaire : Plante robuste, bisannuelle ou vivace d'environ 30/40 cm de hauteur. Feuilles d'un vert brillant. Fleurs jaune moutarde. Floraison au printemps.

On la trouve dans les prairies fraîches, fossés humides. Peu commune en région méditerranéenne.

Multiplication et culture : La culture ressemble à celle des salades, le semis s'effectue de mars à septembre. On peut semer directement en rangs espacés de 20 cm.

En région méditéranéenne, les semis seront plutôt effectués en automne ou en hiver.

Usage médicinal : Cette plante est aussi connue sous les noms d'herbe aux charpentiers ou herbe de Sainte Barbe. Cette sainte est la patronne de nombre de métiers liés au feu (métallurgistes, artificiers, ...). La barbarée lui est dédiée, car la plante rentrait dans la composition de baumes vulnéraires, calmant les blessures liées au feu.

Usage alimentaire : Les jeunes feuilles sont comestibles en salades. Plus on avance dans la saison et plus il sera préférable de les cuires.