

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 (en g) : 0.5

DESCRIPTION

Famille : Brassicaceae

Nom latin : *Barbarea vulgaris* R. Br.

Noms communs : Barbarée commune, Herbe de Sainte Barbe, Cresson de terre, Cresson d'Hiver, 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 méditerranéenne, 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 cuire.