



Petite pimprenelle (graines)

Sanguisorba minor Scop.

- mi-ombre à plein soleil
- floraison de mars à mai

Fiche technique

FAMILLE	Rosaceae
GENRE	Sanguisorba
ESPÈCE	minor
NOM D'AUTEUR	Scop.
FAMILLE (APG IV)	Rosaceae
GENRE (APG IV)	Poterium
ESPÈCE (APG IV)	sanguisorba
NOM D'AUTEUR (APG IV)	L.
TYPE	vivace
HAUTEUR EN FLEUR	20 à 50 cm
ZONES USDA	De 4a (de -34,4°C à -31,7°C) à 8b (de -9,4°C à -6,7°C)
MILIEU	terrain frais
EXPOSITION	mi-ombre , plein soleil

Graine de vie		vert / rouge	FICHE PLANTE
ROUGE ET VERT FLEURS			
FLORAISON	De mars à mai		
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.

Multipliation : 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.