

LAMPSANE COMMUNE – *LAPSANA COMMUNIS* L. subsp. *COMMUNIS*

Deux sous-espèces ont été notées en Savoie : la sous-espèce type que nous décrivons ci-après et *Lapsana communis* subsp. *intermedia*, qui se différencie par des divisions latérales de ses feuilles inférieures aussi larges que la terminale et des fleurs ligulées jaune d'or, deux fois plus longues que l'involucre ; cette dernière, bien qu'en expansion, est plus rare (Delahaye & Prunier, 2006).

NOMENCLATURE

Son nom latin de genre et d'espèce a été attribué par Carl von Linné, botaniste suédois en 1753.

Synonymie : *Lapsana macrocarpa* Coss., *Lapsana crispa* Willd., ...

Nom vernaculaire : lamsane commune, lapsane commune, herbe aux mamelles...

Étymologie : Pour certains auteurs le mot *Lapsana* vient du grec *lapadzein* qui signifie purger en raison de la propriété de certaines espèces, pour d'autres, il dérive de *Lampsanê*, qui désignait une sorte de légume dans l'antiquité grecque. *Communis* indique la large répartition de la plante.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Astéracée annuelle ou bisannuelle de 30 à 130 cm de haut.

La tige rameuse porte des feuilles ovales, les inférieures lyrées à lobe terminal beaucoup plus grand que les folioles étroites. Les nombreux capitules de fleurs ligulées jaune soufre, au plus une fois et demi plus longues que l'involucre, s'épanouissent de juin à septembre.

C'est une plante fréquente de l'étage montagnard à subalpin, qui aime les friches, ourlets forestiers sur terrains neutres. On peut la trouver parmi les espèces herbacées nitrophiles dans le cortège *Alliaria petiolata*, *Bryonia dioica*, *Geranium robertianum*, *Glechoma hederacea*, *Scrophularia nodosa*...



“Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz” - THOMÉ

USAGE MEDICINAL – TOXICITÉ

Les feuilles et le suc sont hypoglycémiant, émollient et rafraîchissant. En herboristerie on utilisait jadis les feuilles de la lamsane en cataplasmes sur les plaies et gerçures des mamelons (d'où son nom vernaculaire) en raison de ses propriétés vulnérantes. Cette plante ne figure pas dans la pharmacopée française actuelle.

USAGE ALIMENTAIRE

Les jeunes feuilles de la rosette se cueillent au printemps pour préparer des salades un peu amères à la saveur proche de celle des pissenlits ou pour les cuire en potage ou en plat.