

MOUTARDE DES CHAMPS – *SINAPIS ARVENSIS* L.

Trois sortes de moutardes ont été inventoriées en Savoie (Delahaye & Prunier, 2006), cependant deux d'entre-elles sont très rares, ce sont des plantes cultivées parfois échappées telles la moutarde blanche, *Sinapis alba* à grosses graines jaunâtres (cultivée actuellement comme engrais vert) et la moutarde noire, *Brassica nigra* à graines brunes. Nous ne ferons ci-après que la monographie de la moutarde la plus fréquente dans notre département soit la moutarde des champs.

NOMENCLATURE

Son nom latin a été attribué par Carl von Linné, botaniste suédois, en 1753.

Synonymie : aucun.

Noms vernaculaires : moutarde des champs, ravenelle...

Étymologie : *Sinapis* était le nom générique des moutardes dans l'Antiquité. Le qualificatif *arvensis* donne une indication sur son milieu. Moutarde vient de moût, condiment fabriqué à partir de moût de vin et de graines de sénevé (différentes espèces de brassicacées) qui a donné son nom à la plante.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Plante annuelle de la famille des brassicacées, de 20 à 60 cm de haut.

La tige ramifiée est poilue à la base. Les feuilles basales sont lyrées, les caulinaires entières, sinuées-dentées. Les fleurs à 4 pétales jaune soufre apparaissent de mai à octobre et se transforment en siliques à bec conique contenant de très petites graines brun-noirâtre.

C'est une plante adventice commune de l'étage collinéen à montagnard, qui aime les terrains argilo-calcaires et que l'on peut trouver dans les friches d'annuelles, cultures de céréales, vignobles, potagers, en compagnie de *Capsella bursa-pastoris*, *Kickxia elatine*, *Lamium amplexicaule*, *Lepidium campestre*, *Papaver rhoeas*, *Viola arvensis*...



"Flora Batava" (1807)-KOPS

USAGE MEDICINAL – TOXICITE

Seules les graines de *Sinapis alba*, la moutarde blanche, sont inscrites à la pharmacopée française. D'après P.-V. Fournier, "les propriétés de la moutarde sauvage sont les mêmes que celles de la moutarde blanche, mais moins prononcées." L'usage médicinal de cette plante tombe dans l'oubli, on utilisait les graines pour leurs vertus laxatives ou révulsives en employant des cataplasmes à base de farine de moutarde.

USAGE ALIMENTAIRE

Les très jeunes feuilles et les fleurs de moutarde, à la saveur piquante, servent de condiment.

Rappel bibliographie :

BRUNETON J., 1999 – Pharmacognosie Phytochimie Plantes médicinales ; Editions Tec & Doc - 1120 p.

FOURNIER P., 1947 – Le livre des plantes médicinales et vénéneuses de France ; Paul Lechevalier édit. - 447 p.

Sylvie Serve