

## PASSERAGE DRAVE – *LEPIDIUM DRABA* L.

### NOMENCLATURE

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

Synonymie : *Cardaria draba* (L.) Desv., *Lepidium arvense* Mill., ...

Noms vernaculaires : passeraige drave, cardaire drave...

Étymologie : le genre *Lepidium* dérive d'un diminutif du grec *lepis* coquille, écaille, sans doute en raison de la forme des fruits. Le qualificatif *draba* reste mystérieux, il pourrait dériver du grec *drimys*, âcre, en raison de la saveur de certaines espèces et désignait une plante indéterminée. Passeraige évoque l'ancien emploi de certaines espèces pour soigner la rage.

### DESCRIPTION BOTANIQUE

Brassicacée vivace dont la tige pubescente varie de 30 à 60 cm.

Les feuilles alternes, oblongues, sont denticulées, les caulinaires sont embrassantes. Les fleurs blanches à quatre pétales rétrécis à la base sont en corymbe serré et ont une odeur de miel. La floraison a lieu de mai à juillet. Les fruits sont des silicules en cœur, non ailés.

C'est une plante de l'étage collinéen à montagnard. D'origine méditerranéenne, elle est plutôt thermophile et s'installe en pionnière sur les talus et friches. On peut la trouver avec le cortège *Agropyron repens*, *Cichorium intybus*, *Convolvulus arvensis*, *Cynoglossum officinale*, *Linaria vulgaris*, *Reseda lutea*...



"Flora Batava" (1807)-KOPS

### USAGE ALIMENTAIRE

Jadis, les graines à saveur piquante ont été employées comme succédané du poivre ou de la moutarde.

Les inflorescences encore en boutons peuvent se cuisiner comme les choux brocolis. Enfin, les jeunes feuilles seront consommées cuites en plat de légumes, tartes ou ajoutées crues à une salade.

Sylvie Serve