Les espèces du genre botanique « Cardamine »

Tout qui a quelques notions de botanique connaît certainement la Cardamine. Pour la plupart, la Cardamine rencontrée sera certainement la Cardamine des prés. Par contre, le jardinier ou le cultivateur sera peut être plus familier avec la Cardamine hirsute, une « mauvaise herbe » qui peut être très envahissante en cultures. Cinq espèces du genre « *Cardamine* » sont présentes en Belgique.

- Cardamine amara L., la Cardamine amère
- Cardamine pratensis L., la Cardamine des prés
- Cardamine flexuosa With = C. sylvatica Link, la Cardamine des bois ou C. flexueuse
- Cardamine hirsuta L., la Cardamine hérissée ou C. hirsute
- Cardamine impatiens L., la Cardamine impatiente











C. amara

C. pratensis

C. flexuosa

C. hirsuta

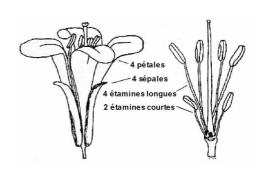
C .impatiens

Ce genre, qui compte environ 150 espèces, la plupart en zone tempérée, souvent dans des habitats humides, fait partie de la famille des Brassicacées appelées aussi Crucifères (à cause de la disposition en croix des 4 pétales). Cette famille comporte environ 375 genres et 3200 espèces, et regroupe des plantes cultivées importantes, notamment les Choux, la Moutarde et le Colza, ainsi que des plantes de jardin (Giroflées, ...).

Caractéristiques botaniques

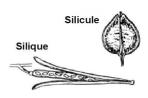
Les Brassicacées sont la plupart du temps des plantes herbacées, aux feuilles alternes ou toutes basilaires, et sans stipules. Leurs fleurs présentent les caractéristiques suivantes :

- fleurs en grappes, régulières, hermaphrodites;
- quatre pétales libres, disposés en croix, caducs, parfois inégaux, réduits ou absents;
- quatre sépales libres entre eux et caducs ;
- six étamines quatre grandes et deux plus petites (parfois absentes).



Face à cette homogénéité des fleurs, le fruit devient des plus utiles à la détermination. On distingue les **siliques** (cardamines par ex.) des **silicules** (Bourse à pasteur par ex.).

- **silique :** fruit sec déhiscent, allongé, plus de 4 fois plus long que large
- silicule: fruit sec déhiscent, court, s 'ouvrant par 4 fentes longitudinales en 2 valves séparées par une cloison médiane



Clé de détermination des Cardamines basée sur les feuilles :

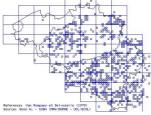
o plante à tige velue ; feuilles caulinaires plus grandes que les basilaires

Description succincte des cinq espèces

Cardamine amara

- □ Espèce vivace, de demi-ombre, 15 60 cm
- □ Pétales longs de 7 à 9 mm, blancs
- □ Anthères violettes
- ☐ Siliques à bec aigu, au moins aussi longs que leur pédicelle
- □ Tige pleine +/- anguleuse
- □ Sources, suintements, forme des tapis

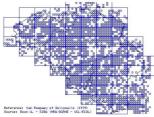




Cardamine pratensis

- □ Esp. vivace, variable, héliophile, 20-40 cm
- □ Pétales longs de 6 à 17 mm, roses ou violacées, parfois blancs
- □ Anthères jaunes
- □ Siliques plus longues que leur pédicelle
- □ Tige simple, creuse, cylindrique
- Prairies humides, bois frais



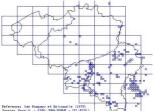




Cardamine impatiens

- □ Esp. annuelle, d'ombre, 20 70 (100) cm
- □ Pétales blanc verdâtre, **parfois absents**
- □ Feuilles caulinaires avec oreillettes
- □ Projette ses graines au moindre contact
- □ Tige striée, très feuillée
- □ Bois frais, éboulis ombragés, ravins

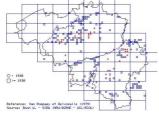




Cardamine flexuosa

- Espèce annuelle, d'ombre, 10 40 cm
- Pétales blancs
- □ 6 étamines
- □ Siliques écartées de la tige à maturité
- □ Tige souvent poilue, surtout dans le bas
- □ Bois plutôt frais, rochers, talus forestiers

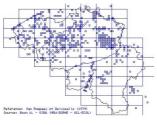




Cardamine hirsuta

- □ Espèce annuelle, héliophile, 5 25 cm
- Pétales blancs
- □ 4 étamines
- ☐ Tige glabre ou presque glabre
- □ Siliques dans le prolongement de leur pédicelle
- □ Cultures, talus, vieux murs, chemins, jardins











Propriétés et usages

Le nom de « Cardamine » lui vient du grec « kardamon », signifiant « cresson » et deux espèces sont d'ailleurs souvent connues sous le nom de « Cressonnette » à cause de leur saveur amère presque identique à celle du cresson de fontaine.

Il s'agit de la Cardamine hirsute et de la Cardamine des prés (appelée aussi Cresson des prés). Cependant, certains auteurs indiquent que les feuilles des cinq espèces ont été consommées en Europe, Asie, Amérique et en Océanie.

Des feuilles des cardamines, on ne consommera que les jeunes feuilles inférieures disposées en rosette. Pour faire la salade, il faut couper la cressonnette finement comme on coupe du persil sur une salade verte. Ne pas mettre de moutarde dans la sauce pour profiter du goût sauvage de la cardamine. Les fleurs peuvent également entrer dans la composition des salades. On l'utilisait jadis comme antiscorbutique car elle contient beaucoup de vitamine C.

La cardamine ne supporte pas la cuisson, elle perd tout son goût et forme alors une masse compacte ressemblant à du gazon. On préférera peut-être la Cardamine hirsute, car elle a l'avantage de ne pas pousser dans les zones humides et il n'y a donc pas de risque de contamination par la douve du foie.

La Cardamine des prés peut également être utilisée dans les parties ombragées d'un jardin. Différents cultivars (à double fleur, ...) sont disponibles chez les pépiniéristes.

Enfin, la Cardamine des prés est la plante nourricière de la chenille du papillon « L'Aurore » (*Anthocaris cardamines*, Linné, 1758) reconnaissable à la teinte orangé des ailes postérieures du mâle.

(photographié le 06 avril 2003 au « Bois les Dames » à Ninane, sur le Tabouret calaminaire (*Thlapsi caerulescens subsp calaminare* (Lej.) Dvorakova)



Bibliographie

J-E DE LANGHE, L. DELVOSALLE, J. DUVIGNEAUD, J. LAMBINON, C. VANDEN BERGHNE, Nouvelle Flore de la Belgique, du Grand-Duché de Luxembourg, du Nord de la France et des Régions voisines, 3^e édition, Editions du Patrimoine du Jardin botanique national de Belgique, 1983 L. BREMNESS, *Le Livre des herbes*, Edition Hachette, 1988 J-C RAMEAU, D. MANSION, G-DUME, *Flore forestière française, tome 1 : plaines et collines*, IDF, 1989

Crédit photographique

JM MICHALOWSKI, http://naturaliste.be