RENOUÉE POIVRE D'EAU

Persicaria hydropiper



CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026

Description rapide

> Lieux humides

> Goût poivré et piquant

> Feuilles en fer de lance

> Tiges souvent un peu rougeâtres

> Epis penchés au sommet

Description

Éléments clefs	Identification
Milieux	Grèves de plans d'eau, rives de cours d'eau, prairies, friches, ornières forestières dans des lieux humides à frais et sur des sols moyennement acides
Fréquence	Assez commun
Herbacé / ligneux	Plante herbacée
Taille	Jusqu'à 70 cm
Port / Tige	Tiges couchées au départ, se redressant rapidement, très ramifiées et feuillées. En fin de floraison, les tiges florifères sont penchées au sommet. Les entrenœuds sont en partie entourés d'une gaine stipulaire, l'ochréa qui chez le poivre d'eau, est quasi glabre, juste un peu cilié au sommet
Feuilles	Le poivre d'eau a des feuilles glabres à la saveur poivrée, alternes, de forme lancéolée avec un court pétiole
Fleurs	Les fleurs hermaphrodites sont groupées en épi et sont de couleur blanche à rose avec la base verdâtre. Les tépales au nombre de 5, sont parsemés de nombreuses glandes en creux
Graines	Une par fruit
Fruits	Un akène rugueux et terne, la plupart trigone (d'où les Polygonacées)
Racine	Racines minces et nombreuses, caractéristiques d'une plante annuelle
Pilosité générale	Plante glabre sauf quelques poils sur l'ochréa
Saveur	Nettement poivrée
Cycle et floraison	Cette plante fleurit en été, de juillet à septembre
Distribution	Régions tempérées et subarctiques de l'hémisphère boréal ainsi que le SE de l'Asie
Statut	Aucun statut de protection connu
Ecologie	http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-51498-ecologie

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026

Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	*Persicaria hydropiper Spach.* 1841
Famille	Polygonacées *(Polygonaceae)*
Noms vernaculaires	Poivre d'eau
Etymologie	« Persicaria » vient du latin « persica » signifiant pêche, l'espèce ayant des feuilles semblables à celles du pêcher. L'épithète « hydropiper » reprend le nom vernaculaire
Classification	Voir la classification APG III

Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Comme son nom l'indique, le poivre d'eau a une saveur piquante et poivrée. En Europe, c'est le 'poivre local' (avec le poivre des murailles, *Sedum acre*)!
Mise en garde	Souvent confondue avec la Persicaire tachetée, dont le goût n'est pas poivré
Parties utilisées	
Feuilles	Les feuilles sont consommées crues comme condiment pour les salades et autres plats
Confusions possibles	
Petite renouée (Persicaria minor) et Renouée douce (P. mitis)	Deux espèces proches et poussant dans les mêmes milieux que le poivre d'eau mais sans saveur poivrée et avec les inflorescences rougeâtres et dressées
Persicaire (Persicaria maculosa)	Présente généralement des taches foncées sur ses feuilles. Pas de goût poivré.

Récolte & conservation

Séchage : les feuilles peuvent être séchées, mais elles perdent alors de leur saveur

Les graines de nombreuses renouées ont été récoltées comme celle du sarrasin, genre proche des Persicaria

Composition

La plante renferme des flavonoïdes, des mucilages, des saponosides et des tanins ainsi qu'une huile essentielle à la saveur poivrée

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026

Plus d'infos, images & vidéos

- Fiche botanique du site Tela Botanica
- *Persicaria hydropiper* sur Google images
- *Persicaria hydropiper* sur Wikipedia

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026