

Moutarde noire

La **moutarde noire** ou **sénévé noir** (*Brassica nigra*) est une plante annuelle de la famille des Brassicacées, cultivée pour ses graines servant à la préparation de condiments.

Historique

Quatre siècles avant notre ère Théophraste la mentionne comme plante cultivée, il s'agit du "sénévé" de la Bible. Columelle mentionne au 1^{er} siècle son usage en tant que condiment, mais il ne s'agissait alors que des feuilles confites dans le vinaigre. L'emploi de la pâte condimentaire obtenue par broyage des graines ne s'est répandu qu'autour du XIII^e siècle.

C'est à cette époque qu'apparaît aussi le mot de "moutarde" (vers 1223), sous la forme de "mostarde" ou "moustarde", dérivé de "moût" (de raisin), *most* en ancien français et "arde", puisqu'à Brive ce condiment est préparé avec des graines de moutarde pilées, additionnées d'aromates et délayées avec du moût¹. Étymologiquement, c'est donc un « moût ardent ».

Description

La moutarde noire est une plante herbacée annuelle, velue-hérissée à la base. Elle possède une tige dressée d'environ 1 mètre, à rameaux étalés.

Les feuilles sont *toutes pétiolées*, les inférieures pennatifides et lyrées (avec un lobe terminal beaucoup plus grand que les autres), glauques, à marge denticulée ou dentée, les supérieures lancéolées, entières ou un peu dentées.

L'inflorescence est une grappe, le fleur est régulière et hermaphrodite.

Le racème porte des fleurs assez grandes, jaunes, de 10-12 mm, à pédicelle court, appliqué contre l'axe, odorante. Les 4 sépales de 4-5 mm sont libres, verts

Moutarde noire



Brassica nigra

Classification

Règne	<i>Plantae</i>
Division	<i>Magnoliophyta</i>
Classe	<i>Magnoliopsida</i>
Ordre	<i>Capparales</i>
Famille	<i>Brassicaceae</i>
Famille	<i>Brassicoideae</i>
Genre	<i>Brassica</i>

Nom binominal

Brassica nigra
(L.) W.D.J. Koch 1833

Classification phylogénétique

Ordre	<i>Brassicales</i>
Famille	<i>Brassicaceae</i>

et sur deux verticilles. Les 4 pétales libres font 7-9 mm de longueur sont disposés en croix sur un seul verticille et sont jaunes.

Les étamines sont au nombre de 6 sur deux verticilles, sur l'interne 4 grandes étamines et sur l'externe 2 petites étamines, l'ensemble forme ainsi un androcée tétradyname. Les carpelles sont au nombre de 2, secondairement apparait une fausse cloison que l'on peut appeler réplum.

La floraison s'étale d'avril à octobre.

Le fruit est une silique, appliquée contre l'axe, linéaire, de 1-2,5 cm x 2-3 mm, sessile, glabre, subtétragone, un peu bosselée, à bec grêle de 4 à 5 fois plus court que les valves. À maturité, les graines sont brun-noirâtre et ont une saveur très piquante. L'origine des qualificatifs *noire/blanche* dans les termes « moutarde noire/blanche » vient de la couleur de la graine

Écologie

Cette espèce est originaire du bassin méditerranéen. On la trouve presque partout en France ainsi qu'en

- Afrique du Nord, du Maroc à l'Égypte ; Érythrée ; Éthiopie
- Asie occidentale : Afghanistan, Caucase, Turquie, Chypre, Proche-Orient, et Inde ;
- Europe, des Îles Britanniques à la Russie, et de la Scandinavie à la Méditerranée.

Elle pousse dans les terrains vagues, les fossés, les décombres et les cultures.

Production

La moutarde peut être cultivée dans de nombreux pays. Le Canada, qui assure 35 % de la production mondiale, domine le commerce international avec 50 % des exportations². Les autres pays producteurs significatifs sont le Népal, la Russie, l'Ukraine et la République tchèque³.

Propriétés

Les Brassicacées sont des plantes riches en glucosinolates (autrefois appelés hétérosides soufrés), composés responsables par leurs produits de dégradation, à la fois de leur forte odeur de chou si caractéristique mais aussi de leur effet protecteur à l'encontre des substances cancérigènes.

Les graines de moutarde sont riches en mucilage et en lipides insaturés (acide érucique, oléique, linoléique). Le glucosinolate caractéristique de la moutarde noire est le sinigroside ou sinigrine (1 %) dont l'hydrolyse fournit de l'isothiocyanate d'allyle⁴. Ce n'est que par le broyage des graines et la rupture des compartiments cellulaires qui en résulte que la sinigrine rentre en contact avec une enzyme, la myrosinase, et se dégrade en isothiocyanate d'allyle, responsable de la saveur caractéristique de la moutarde⁵.

La saveur très piquante des graines et leur action rubéfiante dans les sinapismes ont même origine. C'est l'isothiocyanate qui est responsable de cette action « révulsive » : appliqué sur la peau, ce composé provoque un picotement, une rubéfaction et si le contact se prolonge, une vésication.

La farine de moutarde peut être traitée par la chaleur pour détruire l'isothiocyanate d'allyle, très volatil. Cette farine désamérisée constitue un excellent émulsifiant utilisé en particulier dans l'industrie de transformation des viandes.

Utilisation

- La moutarde noire est cultivée pour sa graine qui une fois broyée et additionnée d'autres ingrédients donne le fameux condiment, nommé lui aussi moutarde.
- Elle est aussi utilisée comme plante médicinale. La farine de graines de moutarde noire sert à la préparation des cataplasmes ou sinapismes.
- Les jeunes feuilles, de saveur légèrement piquante, peuvent être consommées en salade. Plus âgées, les feuilles, une fois bouillies perdent leur goût piquant et constituent un excellent légume cuit⁶. Cet usage est habituel dans la cuisine éthiopienne⁷.
- Les graines sont utilisées couramment dans la cuisine indienne, comme dans le curry où elles sont dénommées *rai*. On les jette dans l'huile ou le ghî chaud pour les faire éclater et libérer leur saveur de noisette. L'huile tirée des graines de moutarde est utilisée en cuisine indienne.



Brassica nigra



Pied de moutarde noire



Silques appliquées

Aromathérapie

L'huile essentielle de moutarde noire est fortement neurotoxique et abortive. Sa composition comprend essentiellement des composés soufrés et azotés, dont l'isothiocyanate d'allyle ou allylsévenol. Ses propriétés sont principalement : antiparasitaire, antibactérienne, antiseptique, révulsive, répulsive, vésicante. Elle est surtout indiquée dans les cas suivants : entérocolite infectieuse, rhumatismes^[réf. nécessaire].

Liens internes

Moutarde blanche | Moutarde brune | Moutarde des champs

Références

- CNRTL moutarde

Sur les autres projets Wikimedia :

- (<http://www.cnrtl.fr/etymologie/moutarde>)
2. Industrie canadienne des graines de moutarde, site d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (<http://www.ats.agr.gc.ca/pro/3311-fra.htm>)
 3. **(en)** Fiche moutarde de l'université du Montana (<http://www.ampc.montana.edu/briefings/briefing59.pdf>)
 4. Bruneton, J., *Pharmacognosie - Phytochimie, plantes médicinales*, 4^e éd., revue et augmentée, Paris, Tec & Doc - Éditions médicales internationales, 2009, 1288 p. (ISBN 978-2-7430-1188-8)
 5. Marie-Pierre Arvy, Françoise Gallouin, *Épices, aromates et condiments*, Belin, 2003 (ISBN 978-2-603-00952-4)
 6. François Couplan, Eva Styner, *Guide des plantes sauvages comestibles et toxiques*, Delachaux et Niestlé, 1994, réimp. 2007 (ISBN 978-2-603-00952-4)
 7. Zemedu Asfaw, "Conservation and use of traditional vegetables in Ethiopia" (http://www.biodiversityinternational.org/publications/Web_version/500/ch08.htm) , *Proceedings of the IPGRI International Workshop on Genetic Resources of Traditional Vegetables in Africa* (Nairobi, 29-31 août 1995)

Moutarde noire

([//commons.wikimedia.org/wiki/Brassica_nigra?uselang=fr](http://commons.wikimedia.org/wiki/Brassica_nigra?uselang=fr)) , sur Wikimedia Commons

Ce document provient de « http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Moutarde_noire&oldid=87717560 ».

Dernière modification de cette page le 16 janvier 2013 à 21:45.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons paternité partage à l'identique ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les conditions d'utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.

Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc., organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.