

***Eryngium maritimum* L., 1753**

(Panicaud de mer)

Identifiants : 1519/erymar

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 03/08/2020

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille :** Apiaceae ;

- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** sea holly, sea eryngo , assutzena d'arena (cat) ;



- **Note :** ***

- **Note perso :** ***

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuilles, racines, fleurs

- les feuilles sont brassées pour faire du thé ; les jeunes pousses sont parfois blanchies et mangées ;

- les bourgeons de fleurs peuvent également être utilisés ;

- les racines confites sont appelées "eryngo" ; les racines sont bouillies ou grillées, comme le panais ; les racines confites sont transformées en confiture ou utilisées pour aromatiser les gelées et le caramel



Précautions à prendre :

ATTENTION : plante protégée en PACA, Bretagne, Nord-Pas-de-Calais, Pyrénées-Atlantiques et France (lorsqu' un arrêté préfectoral existe)

- **Catégories :** pscf, pscm ;

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



English Botany, or Coloured Figures of British Plants (ed. 3 [B] [J.E. Sowerby et al], vol. 4: t. 569 ; 1865), via plantillustrations.org

- **Liens, sources et/ou références :**

- ["Plants For a Future" \(en anglais\) et sa traduction Plantes d'Avenir ;](#)

- **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Panicaud_maritime (en français) ;

- <https://de.wikipedia.org/wiki/Stranddistel> (source en allemand) ;

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-25390-synthese> ;
- **INPN** : https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/97145 ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Eryngium maritimum" : [pages](#), [images](#) / **"Panicaud de mer" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 154 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 400 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 249 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 205 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 560 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, 18 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 293 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 263 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 35 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 95 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1849 ; Luczaj et al, 2013, Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia). Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 8:2 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 69 ; Sp. pl. 1:233. 1753