Eryngium maritimum L., 1753
(Panicaut de mer)

Identifiants : 13085/erymar

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Sous-règne : Tracheobionta ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
    - ***Genre : Eryngium ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sea holly, sea eryngo , assutzena d'arena (cat) ;***

- ***Note comestibilité : ******
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Feuilles, racines, fleurs{{{0(+x)}.
  -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{{{0(+x)}.

  Les feuilles sont brassées pour faire du thé. Les jeunes pousses sont parfois blanchies et mangées. Les pousses fleuries peuvent également être utilisées. Les racines confites sont appelées "eryngo" ._ x000B_Les racines sont bouillies ou rôties comme des panais. Les racines confites sont transformées en conserves ou utilisées pour aromatiser les jelliws et le caramel.

  Précautions :

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

- ***Note médicinale : ******

- ***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 :***

- ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-25390-synthese ***;***
- ***INPN :*** https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/97145 ***;***
- ***Wikipedia :***
  - https://fr.wikipedia.org/wiki/Panicaut_maritime (en français) ***;***
  - https://de.wikipedia.org/wiki/Stranddistel (source en allemand) ***;***

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2799418 ***;***

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de [0]"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 ; Hermandez 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