

Honckenya peploides (L.) Ehrh., 1783 (Honkénie faux pourpier)

Identifiants : 1817/honpep

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 18/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - Famille : Caryophyllaceae ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** sea sandwort, ovate sandwort, sea chickweed , Salzmier (de) ;
- **Note :** ***
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuilles, graines. La plante est fermentée dans du petit-lait (lactosérum) acide et utilisée comme la choucroute ; la plante peut être bouillie ou picklée ; elle peut être mangée crue en salade ou cuite et utilisée comme potherbe ; elle a un goût rappelant la bourrache. Les feuilles sont cuites à plusieurs reprises, puis stockées dans des tonneaux en bois pour l'hiver.



Précautions à prendre :

ATTENTION : plante protégée en Aquitaine.

- **Catégories :** pscf, pscm ;
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



Par Thomé O.W. (Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 2: t. 218 ; 1885), 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/Honckenya_peploides (en français) ;
 - https://pl.wikipedia.org/wiki/Honkenia_piaskowa (source en anglais) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Salzmier> (source en allemand) ;
 - **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75174-synthese> ;
 - **INPN :** https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/102929 ;
 - **FloreAlpes :** https://www.floreAlpes.com/fiche_honckenypeploides.php ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) ;

◦ [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Honckenya peploides*" : [pages](#), [images](#) / "*Honkénie faux pourpier*" : [pages](#) ;

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

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 40 (As Arenaria peploides) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 74 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 71 (As Arenaria peploides) ; Heller, C. A., 1962, Wild Edible and Poisonous Plants of Alaska. Univ. of Alaska Extension Service. p 7 (As Arenaria peploides) ; Jones, A., 2010, Plants that we eat. University of Alaska Press. p 49 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 207 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 268 ; Neues Mag. Aerzte 5:206. 1783 (Beitr. Naturk. 2:181. 1788) ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 178