

# Salix alba L., 1753 (Saule blanc)

Identifiants : 2880/salalb

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 21/09/2020

- Classification/taxinomie :
  - Famille : Salicaceae ;
- Synonymes français : saule à osier de vannerie, osier blanc, saule commun, saule argenté, osier blanc, saule vivier ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{{-15 (-30) ;



- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (plutôt jeunes et/ou tendres ; fraîches (crues (de préférence)<sup>1</sup> ou cuites<sup>1</sup>) ou séchées (tisanes<sup>1</sup>) et cambium (cuit<sup>1</sup>)(<sup>1\*</sup>). comestibles.(<sup>2\*</sup>) ;

feuilles crues, cuites (ex. : comme pothebe, ou en tisanes<sup>μ</sup>(((dp\*)(1)μ. ;



Précautions à prendre :

(<sup>1\*</sup>)il est fortement recommandé de prélever uniquement le cambium sur les parties tombées à terre, car arracher l'écorce directement sur un saule blanc peut entraîner/causer/engendrer/provoquer la mort de celui-ci.<sup>1</sup> (<sup>2\*</sup>)présence de salicine une toxine pouvant nuire à l'organisme ; il est donc conseillé de ne pas abuser de cette plante (pas plus d'une poignée par jour).<sup>1</sup>

- Catégories : pscf, salades, légume, farce, tisane, tabac, nouille, fce<sup>1</sup>, pcg ;
- Arôme et/ou texture : salade en plus croquant (feuilles fraîches), mélisse (feuilles séchées)<sup>1</sup> ;
- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Salix alba" : [pages](#), [images](#) / "Saule blanc" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 1Plantes sauvages comestibles (livre page 85, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;