

# Salicornia europaea L., 1753 (Salicorne)

Identifiants : 28608/saleur

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 16/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Amaranthaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Amaranthaceae ;
- Genre : Salicornia ;

- **Synonymes :** *Salicornia annua* Sm, *Salicornia herbacea* L, *Salicornia stricta* Dumort, et d'autres ;

- **Synonymes français :** passe-pierre, salicorn (erreur), criste-marine (par confusion avec *Crithmum maritimum*), haricot de mer, pesse jaune, salicorne d'europe, salicorne herbacée, salicot, corne de mer ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** chicken-claws, common glasswort, marsh samphire, glasswort, sea samphire, saltwort , yan jiao cao (cn transcrit), zeekraal (nl), Kurzähren-Queller (de), glasört (sv) ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*

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

**Partie(s) comestible(s)**<sup>{{(0(+x))}}</sup> : feuilles, tiges, graines, graines - huile, racines, légume<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

**Utilisation(s)/usage(s)**<sup>μ</sup><sup>{{(0(+x))}}</sup> **culinaires :**

-les racines sont picklées et également utilisées brutes ;

-les jeunes tiges peuvent être consommées comme légume et le goût est celui des asperges ; elles sont utilisées crues en salade, cuites comme potherbe, marinées, ajoutées aux soupes ou utilisées comme garniture ; pour les pickles, les pousses sont cuites dans leur propre eau salée, puis mis dans de l'huile épicée ou du vinaigre ;

-les graines riches en protéines sont consommées ; elles peuvent être raffinées en huile comestible de haute qualité<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

Les racines sont marinées et également utilisées crues. Les jeunes tiges peuvent être consommées comme légume et avoir le goût des asperges. Ils sont utilisés crus dans les salades, cuits comme potiron, marinés, ajoutés aux soupes ou utilisés comme garniture. Pour les cornichons, les pousses sont bouillies dans leur propre eau salée puis mises dans de l'huile épicée ou du vinaigre. Les graines riches en protéines sont consommées. Ils peuvent être raffinés pour une huile comestible de haute qualité



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par Thomé, O.W., *Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 2 (1885) t. 192, via plantillustrations*

• **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Distribution :**

*C'est une plante tempérée. Il pousse dans les sols alcalins et salins, les rives des lacs salés et les plages. Il peut pousser dans des endroits arides*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

*Original : It is a temperate plant. It grows in alkaline and saline soil, salt-lake shores, and beaches. It can grow in arid places*<sup>{{(0(+x))}</sup>.

◦ **Localisation :**

*Afrique, Alaska, Australie, Bahreïn, Grande-Bretagne, Canada, Caraïbes, Chine, Égypte, Europe, France, Iran, Irak, Israël, Japon, Jordanie, Corée, Méditerranée, Mexique, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Russie, Arabie saoudite, Slovénie, Espagne, Syrie, Turquie, USA*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

*Original : Africa, Alaska, Australia, Bahrain, Britain, Canada, Caribbean, China, Egypt, Europe, France, Iran, Iraq, Israel, Japan, Jordan, Korea, Mediterranean, Mexico, North Africa, North America, Russia, Saudi Arabia, Slovenia, Spain, Syria, Turkey, USA*<sup>{{(0(+x))}</sup>.

◦ **Notes :**

*Également mis dans la famille des Chenopodiaceae*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

*Original : Also put in the family Chenopodiaceae*<sup>{{(0(+x))}</sup>.

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

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Salicornia\\_europaea](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Salicornia_europaea) ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2480947](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2480947) ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=412197> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

*Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 39 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopædia Botanica. Cornstalk publishing, p 901 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 268 ; Dogan, Y. et al, 2013, Wild Edible Plants sold in the Local Markets of Izmir, Turkey. Pak. J. Bot. 45(S1): 177-184 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 76 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J.*

*Bot. 28 (2004): 161-174 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 387 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 222 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 96 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1778 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 108 ; Michael, P., 2007, Edible Wild Plants and Herbs. Grub Street. London. p 98 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 8th April 2011] ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 548 ; Sp. pl. 1:3. 1753 ; Tanaka, ; Zhu Gelin (Chu Ge-ling); Steven E. Clemants, CHENOPODIACEAE [Draft], Flora of China*