

Hippophae rhamnoides L., 1753 (Argousier)

Identifiants : 16107/hiprha

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Elaeagnaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Proteales ;
- Famille : Elaeagnaceae ;
- Genre : Hippophae ;
- Nom complet : Hippophae rhamnoides subsp. rhamnoides ;

- Synonymes : Hippophae rhamnoides, Elaeagnus rhamnoides (L.) A.Nelson 1935 (nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon TPL), Hippophae angustifolia Dippel. 1893, Hippophae angustifolia Lodd., Hippophae littoralis Salisb. 1796, Hippophae rhamnoideum (L.) St.-Lag. 1880, Hippophae sibirica Lodd., Hippophae sibirica Steud. 1840, Hippophae stourdziana Szabó, Osyris rhamnoides (L.) Scop. 1772, Rhamnoides hippophae Moench 1794 ;
- Synonymes français : goji des Alpes, argasse, griset (grisset), épine luisante, épine marante, saule épineux, faux nerprun, bourdaine marine, olivier ou ananas de Sibérie, argouse {fruit}, épine marante, argasse ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sea buckthorn (sea-buckthorn), sallowthorn, havtorn (da), tyrni (fi), Sanddorn (de), tindved (no), espino amarillo (es), espino falso (es), havtorn (sv) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -30°C ; premiers dégâts/dommages dès -25°C. ;



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

Fruit (frais (crus (jus/purée)¹ ou cuits¹) ou séchés (tisanes¹)) comestibles.

Détails :

Fruits secs/séchés, épice, feuilles - thé, graines - huile^{{{0(+x)}}}. Les fruits sont transformés^{{{0(+x)}}} puis^(dp*), en pickles^{{{0(+x)}}} (et autres marinades^{{{0(dp*)}}}, et en sauces^{{{0(+x)}}}^{{{27(+x)}}} ; ils ont un goût acide ; ils sont également mangés avec du lait et du fromage^{{{0(+x)}}}.

Les fruits sont transformés en conserves et en cornichons. Ils ont un goût acide. Ils sont également consommés avec du lait et du fromage ou transformés en sauces, confitures, marmelade, sirop et gelée. Ils sont également consommés crus. Les fruits sont utilisés pour le jus

Partie testée : fruits - poids sec^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Fruit - dry wt^{{{0(+x)}}}

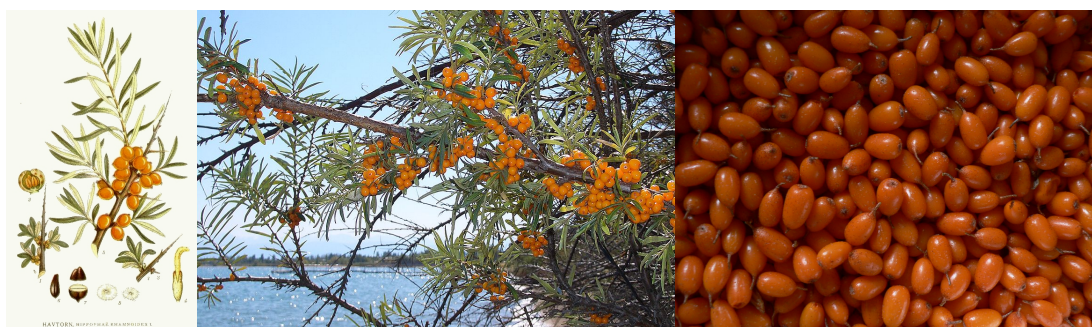
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	4.1	0	0	0	0



ATTENTION : la plante contiendrait des substances toxiques ; certains rapports suggèrent que le fruit est toxique ; mais bien qu'il peut être très acide, il n'est certainement pas toxique, ou alors cru et en très grandes quantités. A éviter tout de même pendant la grossesse. **ATTENTION** : la plante contiendrait des substances toxiques ; certains rapports suggèrent que le fruit est toxique ; mais bien qu'il peut être très acide, il n'est certainement pas toxique, ou alors cru et en très grandes quantités. A éviter tout de même pendant la grossesse.

- Note médicinale : *****

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



De gauche à droite :

Par Carl Axel Magnus Lindman [Domaine public], via wikimedia

Par Vmenkov, via wikimedia

Par Hunda, via flickr

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Les fruits sont surtout consommés par les enfants. C'est devenu une culture commerciale.

Original : The fruit are eaten especially by children. It has become a cultivated commercial crop.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il est originaire d'Asie et d'Europe. Il pousse près de la côte et le long des berges et dans les bois sableux. Une plante de climat frais. Ils sont résistants au sel. Il a besoin de beaucoup de lumière. Il pousse au bord de la mer. Il peut tolérer la sécheresse. Dans l'Himalaya indien, il pousse entre 3 300 et 4 000 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 2-9. Au Sichuan et au Yunnan.

Original : It is a temperate plant. It is native to Asia and Europe. It grows near the coast and along riverbanks and in sandy woods. A cool climate plant. They are salt resistant. It needs plenty of light. It grows by the sea. It can tolerate drought. In the Indian Himalayas it grows between 3,300-4,000 m above sea level. It suits hardiness zones 2-9. In Sichuan and Yunnan.

- Localisation :

Afghanistan, Armenia, Asia, Australia, Austria, Azerbaijan, Belarus, Belgium, Britain, Bulgaria, Canada, Caucasus, Central Asia, China*, Czech, Denmark, Europe, Finland, France, Georgia, Germany, Greece, Himalayas, Hungary, India, Iran, Ireland, Italy, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Lithuania, Moldova, Mongolia, Nepal, Netherlands, North America, Northeastern India, Norway, NW India, Pakistan, Poland, Romania, Russia, Scandinavia, Sikkim, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Tibet, Tajikistan, Turkey, Turkmenistan, Ukraine, USA, Uzbekistan, Yugoslavia.

Original : Afghanistan, Armenia, Asia, Australia, Austria, Azerbaijan, Belarus, Belgium, Britain, Bulgaria, Canada, Caucasus, Central Asia, China*, Czech, Denmark, Europe, Finland, France, Georgia, Germany, Greece, Himalayas, Hungary, India, Iran, Ireland, Italy, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Lithuania, Moldova, Mongolia, Nepal, Netherlands, North America, Northeastern India, Norway, NW India, Pakistan, Poland, Romania, Russia, Scandinavia, Sikkim, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Tibet, Tajikistan, Turkey, Turkmenistan, Ukraine, USA, Uzbekistan, Yugoslavia^{{{(0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 8 espèces d'Hippophae. Composition chimique: riche en vitamines B1, B2, C, E et K, niacinimide, acide pantothénique et caroténoïdes. L'extrait de sérotonine (5-hydroxy-tryptamine) possède des propriétés antitumorales. Le fruit contient 135-608 mg de vitamine C pour 100 g. Il a probablement des propriétés anticancéreuses. Vérifier^{{{(0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 8 Hippophae species. Chemical composition: rich in Vitamins B1, B2, C, E, and K, niacinimide, pantothenic acid and carotenoids. Serotonin (5- hydroxy-tryptamine) extract possesses antitumor properties. The fruit contain 135-608 mg Vit C per 100 g. It probably has anticancer properties. Check^{{{(0(+x)}}}.

- Arôme et/ou texture : acidulé et pulpeux 1 ;
- Nombre de graines au gramme : 100 ;
- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-32100> ;
- Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/1104/hippophae_rhamnoides.html ;
- GardenBreizh : <https://gardenbreizh.org/modules/gbldb/plante-492-hippophae-rhamnoides.html> ;
- PASSEPORTSANTÉ.NET : https://www.passeportsante.net/fr/Solutions/PlantesSupplements/Fiche.aspx?doc=argousier_ps ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Argousier_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Argousier_(en_français)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Sanddorn_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Sanddorn_(source_en_allemand)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?LatinName=Hippophae+rhamnoides> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2851556 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=19177> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre page 88, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 157, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 3003 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 267 ; Battacharyya, A., 1991, Ethnobotanical Observations in the Ladakh Region of Northern Jammu and Kashmir State, India. Economic Botany, Vol. 45, No. 3, pp. 305-308 ; BAKER, ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 560 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 107 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 524 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 235 ; "Chinese Nutrition Journal", 2002, Vol 23(8) p 298 (As Hippophae rhamnoides) ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 140 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 706 ; DARLINGTON & AMMAL, ; Dzhangaliev, A. D., et al, 2003, The Wild Fruit and Nut Plants of Kazakhstan, Horticultural Reviews, Vol. 29. pp 305-371 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 383 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 93 ; Farrar, J.L., 1995, Trees of the Northern United States and Canada. Iowa State University press/Ames p 407 ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 189 ; GUPTA, ; Harris, E & J., 1983, Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain. Reader's Digest. p 121 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 346 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 135 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 572 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Johansson, A., Laakso, P. and Kallio, H., 1997, Characterization of seed oils of wild, edible Finnish berries. Food Chemistry 204:300-307 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 265 ; Kaul, M.K. et al, 1985, Ethno-botanic studies in North-West and Trans-Himalaya - contribution to the wild food plants of Ladakh. J.Econo. Tax. Bot. Vol. 6 No. 3 pp 523-527 ; Kiple, K.F. & Ornelas,

K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 434, 1849 ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens*. Barrons. p 104 ; Kunshan, Shi, *Non-wood forest products in Asia*. FAO Corporate Document Repository ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 241 ; Manju, S., and Sundriyal, R. C., 2001, *Wild Edible Plants of the Sikkim Himalaya: Nutritive Values of Selected Species*. *Economic Botany* 55(3): 377-390 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rana, J.C. et al, 2011, *Genetic resources of wild edible plants and their uses among tribal communities of cold arid regions of India*. *Genetic Resources and Crop Evolution*. 59:135-149 ; Rawat, G.S., & Pangtey, Y.P.S., 1987, *A Contribution to the Ethnobotany of Alpine Regions of Kumaon*. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol. 11 No. 1 pp 139-147 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees*. Simon & Schuster. No. 127 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 65 ; Sp. pl. 2:1023. 1753 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 237 ; www.worldagroforestrycentre.org/sea/products/afdbases/af/asp/SpeciesInfo.asp?SpID=18027 ; Young, J., (Ed.), 2001, *Botanica's Pocket Trees and Shrubs*. Random House. p 444