

Hippophae salicifolia D.Don, 1825

Identifiants : 16110/hipsal

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- **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 ;

- **Synonymes :** *Elaeagnus salicifolia* (D.Don) A. Nelson, *Hippophae conferta* Wall, *Hippophae rhamnoides* subsp. *salicifolia* (D. Don) Servett ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Willow-leaved Sea Buckthorn , Chuma, Dale-chuk, Finchi, Nibha, Padang, Sarla, Star-bu, Tarbu, Tarbu namtar, Tircu ;



- **Note comestibilité :** *****

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

Parties comestibles^{{{(5(+x))}}} : fruit⁵⁽⁺⁾.

Utilisations comestibles^{{{(5(+x))}}} :

fruits - crus ou cuits ; un aliment très nutritif, et peut-être le fruit le plus nutritif qui peut être cultivé dans les climats tempérés ; il est très riche en vitamines, en particulier la vitamine C, ainsi qu'en minéraux et bioflavonoïdes, et est également une source d'acides gras essentiels^{{{(5(+))}}} ; il arrive à maturité en fin d'été, mais il peut être consommé pendant environ un mois avant cela, et reste accroché dans l'arbre jusqu'à la mi-hiver, époque à laquelle la saveur est devenue beaucoup plus douce, mais il est aussi devenu très mou et difficile à récolter ; beaucoup de nos visiteurs et nous aimons vraiment ce fruit, mais la saveur est un peu comme celle d'un citron fort et beaucoup de gens trouvent cela trop acide pour eux ; il fait également une bonne vinaigrette^{{{(5(K))}}} ; les fruits de certaines espèces et cultivars (non spécifiés) contiennent jusqu'à 9,2% d'huile ; le fruit est utilisé pour faire des conserves ; il est de plus en plus utilisé dans la fabrication de jus de fruits, surtout en mélange avec d'autres fruits, en raison de sa réputation pour ses avantages sur la santé ; le fruit devient moins acide après une gelée ou lorsqu'il est cuit^{{{(5(+))}}}.

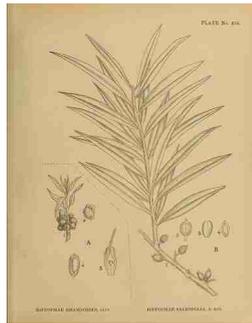
Les fruits mûrs sont consommés frais ou marinés. Ils sont acides et sont donc souvent utilisés pour les gelées et les sirops. Ils peuvent être utilisés pour les confitures et les vins. Les feuilles séchées sont utilisées pour le thé



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

- **Note médicinale :** ***

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



Par Kirtikar K.R., Basu B.D. (Indian medicinal plants, Plates, vol. 5: t. 838, fig. rig

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée chaude. Au Népal, ils poussent à 2200-3500 m d'altitude. Dans l'Himalaya indien, il pousse entre 3 300 et 4 000 m d'altitude. Ils poussent sur les berges. Il convient aux zones de rusticité 8-9^{{{(0+X)}}}
(traduction automatique)

Original : It is a warm temperate plant. In Nepal they grow at 2200-3500 m altitude. In the Indian Himalayas it grows between 3,300-4,000 m above sea level. They grow on riverbanks. It suits hardiness zones 8-9^{{{(0+X)}}}.

- **Localisation :**

Asia, Bhutan, Britain, China, Himalayas, India, Indochina, Myanmar, Nepal, Northeastern India, Pakistan, SE Asia, Sikkim, Thailand, Tibet^{{{(0+X)}}} (traduction automatique)

Original : Asia, Bhutan, Britain, China, Himalayas, India, Indochina, Myanmar, Nepal, Northeastern India, Pakistan, SE Asia, Sikkim, Thailand, Tibet^{{{(0+X)}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 8 espèces d'Hippophae. Les fruits sont très riches en vitamine C^{{{(0+X)}}} (traduction automatique)

Original : There are about 8 Hippophae species. Fruit are very rich in Vitamin C^{{{(0+X)}}}.

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

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Hippophae+salicifolia> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) de www.plantlist.org et www.foodplantsinternational.com #2851567 ;

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 269 ; Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective*. Bioversity International. p 74 ; Bhattarai, S and Chaudary, R. P., 2009, *Wild Edible Plants Used by the People of Manang District, Central Nepal. Ecology of Food and Nutrition*, 48:1-20 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 236 ; Dobriyal, M. J. R. & Dobriyal, R., 2014, *Non Wood Forest Produce an Option for Ethnic Food and Nutritional Security in India*. *Int. J. of Usuf. Mngt.* 15(1):17-37 ; 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 ; Ghimire, S. K., et al, 2008, *Non-Timber Forest Products of Nepal Himalaya*. WWF Nepal p 59 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 346 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 243 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 262 ; Negi, P. S. & Subramani, S. P., 2015,

Wild Edible Plant Genetic Resources for Sustainable Food Security and Livelihood of Kinnaur District, Himachal Pradesh, India, International Journal of Conservation Science. 6 (4): 657-668 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Prodr. fl. nepal. 68. 1825 ; Radha, B., et al, 2013, Wild Edible Plant Resources of the Lohba Range of Kedarnath Forest Division (KFD), Garhwal Himalaya, India. Int. Res J. Biological Sci. Vol. 2 (11), 65-73 ; 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 ; Savita, et al, 2006, Studies on wild edible plants of ethnic people in east Sikkim. Asian J. of Bio Sci. (2006) Vol. 1 No. 2 : 117-125 ; Sharma, L. et al, 2018, Diversity, distribution pattern, endemism and indigenous uses of wild edible plants in Cold Desert Biosphere Reserve of Indian Trans Himalaya. Indian Journal of Traditional Knowledge. Vol 17(1) January 2018 pp 122-131 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 65 ; Tanaka, ; Upreti, K., et al, 2010, Diversity and Distribution of Wild Edible Fruit Plants of Uttarakhand. Bioversity Potentials of the Himalaya. p 174 ; Upreti, Y., et al, 2016, Traditional use and management of NTFPs in Kangchenjunga Landscape: implications for conservation and livelihoods. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine (2016) 12:19 ; Yeshi, K. et al, 2017, Taxonomical Identification of Himalayan Edible Medicinal Plants in Bhutan and the Phenolic Contents and Antioxidant Activity of Selected Plants. TBAP 7 (2) 2017 pp 89 - 106