

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

Identifiants : 16187/honpep

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 30/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

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

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Caryophyllaceae ;
- Genre : Honckenya ;

- **Synonymes :** *Alsine peploides* Crantz, *Ammodenia peploides* (L.) Rupr, *Ammonalia peploides* (L.) Desv, *Arenaria diffusa* (Hornem.) Wormsk, *Arenaria littoralis* Salisb, *Arenaria peploides* L, *Arenaria portulacea* Lam, *Arenaria sitchensis* D. Dietr, *Cerastium succulentum* Crantz, *Halianthus peploides* Fr, *Holosteum succulentum* L, *Honckenya diffusa* (Hornem.) A. Love & D. Love, *Honckenya frigida* Pobed, *Merckia peploides* G. Don, *Minuartia peploides* (L.) Hiern ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** sea sandwort, ovate sandwort, sea chickweed , Salzmiere (de) ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*

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

Feuilles, graines<sup>{{(0+\*)}}</sup>.

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<sup>{{(0+\*)}}</sup>.

La plante est fermentée dans du lactosérum aigre et utilisée comme de la choucroute. La plante peut être bouillie ou marinée. Elle peut être consommée crue en salade ou bouillie et utilisée comme potasse. Il a un goût de bourrache. Les feuilles sont bouillies plusieurs fois puis stockées dans des tonneaux en bois pour l'hiver. Seeds peut être utilisé en pâtisserie



**ATTENTION :** plante protégée en Aquitaine. **ATTENTION :** plante protégée en Aquitaine<sup>{{(TB)}}</sup>.

- **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](http://plantillustrations.org)

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

**Les feuilles sont une bonne source de vitamine A et C. Les feuilles sont fourragères et mangées dans les restaurants en Suède**<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : The leaves are a good source of Vitamin A & C. The leaves are foraged and eaten in restaurants in Sweden**<sup>{{(0+X)}}.</sup>

- **Distribution :**

**C'est une plante tempérée froide. Il pousse au sommet des plages sur du sable stable. Il pousse le long des côtes arctiques**<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : It is a cold temperate plant. It grows at the top of beaches on stable sand. It grows along Arctic coasts**<sup>{{(0+X)}}.</sup>

- **Localisation :**

**Alaska, Arctic, Britain, Canada, Europe, Iceland, North America, Norway, Russia, Scandinavia, Siberia, Sweden, USA**<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : Alaska, Arctic, Britain, Canada, Europe, Iceland, North America, Norway, Russia, Scandinavia, Siberia, Sweden, USA**<sup>{{(0+X)}}.</sup>

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75174-synthese> ;
- **INPN** : [https://inpn.mnhn.fr/espece/cd\\_nom/102929](https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/102929) ;
- **FloreAlpes** : [https://www.floreAlpes.com/fiche\\_honckenyaeploides.php](https://www.floreAlpes.com/fiche_honckenyaeploides.php) ;
- **Wikipedia** :
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Honckenya\\_peploides\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Honckenya_peploides_(en_français)) ;
  - [https://pl.wikipedia.org/wiki/Honkenia\\_piaskowa](https://pl.wikipedia.org/wiki/Honkenia_piaskowa) (source en anglais) ;
  - <https://de.wikipedia.org/wiki/Salzmier> (source en allemand) ;

**dont classification :**

- **"The Plant List" (en anglais)** : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2853020](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2853020) ;

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

**dont biographie/références de** <sup>0</sup>"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. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 178