

Limbarda crithmoides (L.) Dumort.

Identifiants : 18724/limcri

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- *Clade : Angiospermes ;*
- *Clade : Dicotylédones vraies ;*
- *Clade : Astéridées ;*
- *Clade : Campanulidées ;*
- *Ordre : Asterales ;*
- *Famille : Asteraceae ;*

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae ;*
- *Division : Magnoliophyta ;*
- *Classe : Magnoliopsida ;*
- *Ordre : Asterales ;*
- *Famille : Asteraceae ;*
- *Genre : Limbarda ;*

- **Synonymes : Eritheis maritima Gray, Inula crithmoides L, Inula crithmoides subsp. crithmoides, Jacobaea crithmoides (L.) Merino, Limbarda crithmoides subsp. crithmoides ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Golden samphire, , Fenollettes ;**



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

Parties comestibles : feuilles, racines^{(((0+x) (traduction automatique))} | Original : Leaves, Roots^{(((0+x)} Les feuilles sont marinées et mangées comme condiment. Les feuilles et les jeunes pousses ont été marinées dans du vinaigre et ajoutées aux salades en guise de relish



néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :

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

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bidak, L. M., et al, 2015, Goods and services provided by native plants in desert ecosystems: Examples from the northwestern coastal desert of Egypt. Global Ecology and Conservation 3 (2015) 433–447 ; Biscotti, N. et al, 2018, The traditional food use of wild vegetables in Apulia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature. Italian Botanist 5:1-24 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 438 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 243 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 40 ; Food Composition Tables for the Near East. [http://www.fao.org/docrep No. 348](http://www.fao.org/docrep>No. 348) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 356 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 185 ; Tardio, J., et al, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. Botanical J. Linnean Soc. 152 (2006), 27-71 (As Inula crithmoides)