

# Salix alba L., 1753 (Saule blanc)

Identifiants : 28630/salalb

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Malpighiales ;
- Famille : Salicaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Salicales ;
- Famille : Salicaceae ;
- Genre : Salix ;

- **Synonymes français :** saule à osier de vannerie, osier blanc, saule commun, saule argenté, osier blanc, saule vivier ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** White willow, European willow , Bhushan, Bis, Madnu, Malchang, Salgueiro-branco, Vivir ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** {{{-15°C (-30°C) ;



- **Note comestibilité :** \*

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

Feuille (plutôt jeunes et/ou tendres ; fraîches (crués (de préférence)<sup>1</sup> ou cuites<sup>1</sup>) ou séchées (tisanes<sup>1</sup>)) et cambium (cuit<sup>1</sup>)(<sup>1\*</sup>). comestibles.(<sup>2\*</sup>)

**Détails :**

feuilles crues, cuites (ex. : comme pothebe, ou en tisanes<sup>(((dp\*))<sup>(1)</sup></sup>).

Les jeunes feuilles sont utilisées comme nourriture en période de pénurie. Les feuilles sont également utilisées pour un thé comme une boisson. L'écorce interne est séchée et réduite en poudre puis utilisée pour le pain. (C'est très amer à moins d'être séché



(<sup>1\*</sup>)il est fortement recommandé de prélever uniquement le cambium sur les parties tombées à terre, car arracher l'écorce directement sur un saule blanc peut entraîner/causer/engendrer/provoquer la mort de celui-ci.<sup>1</sup>

(<sup>2\*</sup>)présence de salicine une toxine pouvant nuire à l'organisme ; il est donc conseillé de ne pas abuser de cette plante (pas plus d'une poignée par jour).<sup>1</sup>néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** \*\*\*

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



De gauche à droite :

Par Thomé, O.W., *Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 2 (1885) t. 168*, via plantillustrations

Par Sturm, J., Sturm, J.W., *Deutschlands flora (1798-1855) Deutschl. Fl. vol. 7 (1808) t. 16]*, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

**C'est une plante tempérée. Il est originaire d'Asie occidentale et d'Europe. Il pousse le long des rivières et dans les prairies au bord de l'eau. Il est résistant au gel. Il pousse dans un sol humide. En Argentine, il pousse en dessous de 500 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 2-10. Arboretum Tasmania**<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : It is a temperate plant. It is native to W. Asia and Europe. It grows along riversides and in meadows by water. It is frost hardy. It grows in damp soil. In Argentina it grows below 500 m above sea level. It suits hardiness zones 2-10. Arboretum Tasmania**<sup>{{(0+X)}}.</sup>

- **Localisation :**

**Afrique, Albanie, Argentine, Australie, Autriche, Belgique, Grande-Bretagne, Canada, Chili, Chine, Crète, République tchèque, Europe, France, Allemagne, Grèce, Hongrie, Inde, Irak, Italie, Macédoine, Méditerranée, Pays-Bas, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pakistan, Pologne, Portugal, Roumanie, Russie, Amérique du Sud, Espagne, Suisse, Tasmanie, Turquie, USA, Yougoslavie**<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : Africa, Albania, Argentina, Australia, Austria, Belgium, Britain, Canada, Chile, China, Crete, Czech Republic, Europe, France, Germany, Greece, Hungary, India, Iraq, Italy, Macedonia, Mediterranean, Netherlands, North Africa, North America, Pakistan, Poland, Portugal, Romania, Russia, South America, Spain, Switzerland, Tasmania, Turkey, USA, Yugoslavia**<sup>{{(0+X)}}.</sup>

- **Notes :**

**Il existe environ 300 espèces de Salix**<sup>{{(0+X)}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : There are about 300 Salix species**<sup>{{(0+X)}}.</sup>

- **Arôme et/ou texture : salade en plus croquant (feuilles fraîches), mélisse (feuilles séchées)1 ;**

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

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Salix\\_alba](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Salix_alba) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-5001521](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-5001521) ;

dont livres et bases de données : <sup>1</sup>Plantes sauvages comestibles (livre page 85, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 540 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 82 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 291 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1296 ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain*. Reader's Digest. p 116 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 590 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 283 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 776 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1880 ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees*. Alfred A. Knopf. p 327 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 71 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 500 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 114 ; Sainty, G.R. & Jacobs, S.W.L., 1981, *Waterplants of New South Wales*. Water Resources Commission. NSW p 399 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees*. Simon & Schuster. No. 161 ; Sfikas, G., 1984, *Trees and shrubs of Greece*. Efstathiadis Group. Athens. p 162 ; Sp. pl. 2:1021. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 53