

Crambe maritima L., 1753 (Crambe maritime)

Identifiants : 9707/cramar

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 : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Brassicales ;
- Famille : Brassicaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Capparales ;
- Famille : Brassicaceae ;
- Genre : Crambe ;

- Synonymes : Crambe pontica Steven ;

- Synonymes français : chou marin, chou de mer ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sea kale (seakale) , Küsten-Meerkohl (de), Meerkohl (de), Strandkohl (de), couve-marinha (pt), crambe-marinha (pt,br), col marina (es), strandkål (sv) ;



- Note comestibilité : ****

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

Feuille (feuilles^{0(+x)}) et tiges^{0(+x)}/pétiotes blanchis cuits^{{{27(+)}}} [nourriture/aliment {comme^{{{(dp*)}}} légume^{0(+x)}}}] comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Plante occasionnellement cultivée en Grande Bretagne^{{{27(+)}}}. Feuilles cuites comme potherbe^{{{(dp*)}}}.

La rhubarbe, comme les tiges des feuilles, est consommée blanchie. Ils sont bouillis et mangés comme des asperges. Les feuilles peuvent être bouillies, hachées, assaisonnées d'ail et consommées comme épinards. Les feuilles sont utilisées dans les soupes

Partie testée : tige bouillie^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Stem boiled^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
95.6	33	8	1.4	0	18	0.6	0



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

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



Par Oeder G.C. (Flora Danica, Hft 6, t. 316, 1761-1883), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. Les feuilles sont également butinées et consommées dans les restaurants en Suède^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. The leaves are also foraged and eaten in restaurants in Sweden^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les zones côtières. Il pousse sur les plages de galets en Grande-Bretagne. Jardins botaniques de Hobart. Il convient aux zones de rusticité 5-9^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows in coastal areas. It grows on shingle beaches in Britain. Hobart Botanical Gardens. It suits hardiness zones 5-9^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Australie, Biélorussie, Belgique, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Danemark, Afrique de l'Est, Estonie, Europe, Finlande, France, Allemagne, Inde, Irlande, Italie, Jordanie, Lettonie, Lituanie, Méditerranée, Pays-Bas, Amérique du Nord, Norvège, Roumanie, Russie, Scandinavie, Slovénie, Suède, Ukraine, Tasmanie, Turquie, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Asia, Australia, Belarus, Belgium, Britain, Bulgaria, Canada, Denmark, East Africa, Estonia, Europe, Finland, France, Germany, India, Ireland, Italy, Jordan, Latvia, Lithuania, Mediterranean, Netherlands, North America, Norway, Romania, Russia, Scandinavia, Slovenia, Sweden, Ukraine, Tasmania, Turkey, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 20 espèces de Crambe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 20 Crambe species^{{{{0(+x)}}}}.

- **Nombre de graines au gramme : 20 ;**

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-19312-synthese> ;
 - **INPN :** https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/92782 ;
 - **Les Jardins de Pomone :** <https://lesjardinsdepomone.skynetblogs.be/archive/2009/06/13/le-crambe-maritime-mon-chou-chouchou.html> ;
 - **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Crambe_maritime (en français) ;
- https://pl.wikipedia.org/wiki/Modrak_morski (source en polonais) ;
- https://de.wikipedia.org/wiki/Echter_Meerkehl (source en allemand) ;
- ° 5 "Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Crambe+maritima> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2741304 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=12013> ;

dont livres et bases de données : ° "Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 102 [Crambe abyssinica], par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 144 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 311 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 138 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 429 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 58 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 223 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 75 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2. p 70 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1850 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 107 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 369 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 188 ; *Plants For A Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 99 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 41 ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, *Ortaggi, Instituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia*. p 176 ; Self, M., 199, *Phoenix Seeds catalogue*. p 7 ; Sp. pl. 2:671. 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 154