

***Eryngium maritimum* L., 1753**

(Panicaud de mer)

Identifiants : 13085/erymar

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 : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;
- Genre : *Eryngium* ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sea holly, sea eryngo , assutzena d'arena (cat) ;**



- **Note comestibilité : *****

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

Feuilles, racines, fleurs^{{{0(+x)}}}.

-les feuilles sont brassées pour faire du thé ; les jeunes pousses sont parfois blanchies et mangées ;

-les bourgeons de fleurs peuvent également être utilisés ;

-les racines confites sont appelées "eryngo" ; les racines sont bouillies ou grillées, comme le panais ; les racines confites sont transformées en confiture ou utilisées pour aromatiser les gelées et le caramel^{{{0(+x)}}}.

Les feuilles sont brassées pour faire du thé. Les jeunes pousses sont parfois blanchies et mangées. Les pousses fleuries peuvent également être utilisées. Les racines confites sont appelées "eryngo" . Les racines sont bouillies ou rôties comme des panais. Les racines confites sont transformées en conserves ou utilisées pour aromatiser les jellies et le caramel.



ATTENTION : plante protégée en PACA, Bretagne, Nord-Pas-de-Calais, Pyrénées-Atlantiques et France (lorsqu' un arrêté préfectoral existe). ATTENTION : plante protégée en PACA, Bretagne, Nord-Pas-de-Calais, Pyrénées-Atlantiques et France (lorsqu' un arrêté préfectoral existe)^{{{0(TB)}}}.

- **Note médicinale : *****

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



English Botany, or Coloured Figures of British Plants (ed. 3 [B] [J.E. Sowerby et al], vol. 4: t. 569 ; 1865), via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les racines confites sont vendues sur les marchés^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : The candied roots are sold in markets^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse sur des rivages caillouteux. Il convient aux zones de rusticité 5-9^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a temperate plant. It grows on pebbly shorelines. It suits hardiness zones 5-9^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Africa, Asia, Australia, Britain, Croatia, Cyprus, Denmark, Europe, France, Greece, Ireland, Italy, Mediterranean, North Africa, North America, Portugal, Slovenia, Spain, USA^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Asia, Australia, Britain, Croatia, Cyprus, Denmark, Europe, France, Greece, Ireland, Italy, Mediterranean, North Africa, North America, Portugal, Slovenia, Spain, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe 230 espèces d'Eryngium^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : There are 230 Eryngium species^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-25390-synthese> ;

- **INPN :** https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/97145 ;

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Panicaut_maritime_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Panicaut_maritime_(en_français)) ;

- [https://de.wikipedia.org/wiki/Stranddistel_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Stranddistel_(source_en_allemand)) ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2799418 ;

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

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 154 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 400 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness

Handbooks. Harper Collins. p 249 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 205 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 560 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, 18 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 293 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 263 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 35 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 95 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1849 ; Luczaj et al, 2013, *Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia)*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 8:2 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 69 ; Sp. pl. 1:233. 1753