

# **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 29/04/2024**

- **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<sup>(((0+x) (traduction automatique))</sup> | Original : Leaves, Roots<sup>(((0+x)</sup> 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 : <sup>0</sup>"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)*