

# Lythrum salicaria L., 1753 (Salicaire commune)

Identifiants : 19294/latsal

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- **Classification phylogénétique :**
  - Clade : Angiospermes ;
  - Clade : Dicotylédones vraies ;
  - Clade : Rosidées ;
  - Clade : Malvidées ;
  - Ordre : Myrtales ;
  - Famille : Lythraceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
  - Règne : Plantae ;
  - Division : Magnoliophyta ;
  - Classe : Magnoliopsida ;
  - Ordre : Myrtales ;
  - Famille : Lythraceae ;
  - Genre : Lythrum ;
- **Synonymes :** *Salicaria hyssopifolia* Moench ;
- **Synonymes français :** salicaire, salicaire officinale, herbe aux coliques, lysimaque rouge, salicaire à épis, lythre salicaire, ortie rouge, rougette, plumet rose, pêcher, thé rouge des ruisseaux, thé des pauvres, lythrum salicaire, lysimaquie rouge, salicaire pourpre (ca) ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** purple loosestrife, red sally, purple lythrum, spiked loosestrife, striped loosestrife, blut Weiderich (de), Blut-Weiderich (de), Blutkraut (de), Weidenkraut (de), coda rossa (it), riparella (it), salcerella comune (it), verga rossa (it), salicaria (it), grote Kattesstaart (nl), hierba lacharera (es), salicaria (es), salicària (cat), qian qu cai (cn transcrit), miso-hagi (jp romaji), abre-o-sol (pt,br), erva-da-vida (pt,br), quebra-arado (pt,br), vassourinha (pt,br), fackelblomster (sv) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** {{-15°C (zone 3) ;



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

fleur1 et feuille (jeunes et/ou tendres, dont pousses et tiges)1 comestibles.

Détails :

Feuilles, racines<sup>{{(0+X)}</sup>. Jeunes pousses<sup>{{(0+X)},{{(27+X)}}</sup> et feuilles<sup>27+X</sup> consommées<sup>0+X,27+X</sup> crues ou cuites<sup>{{(27+X)}}</sup> comme potherbe<sup>{{(dp\*)}}</sup> (nettoyées, bouillies, lavées à nouveau et puis assaisonnées<sup>{{(0+X)}</sup>), localement<sup>27+X</sup>.

Les jeunes pousses sont nettoyées, bouillies, lavées à nouveau, puis assaisonnées et mangées



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

- **Note médicinale** : \*\*\*

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



Par Thomé O.W. (*Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 3: t. 340, 1885*), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

- **Autres infos** :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution** :

*Il peut pousser dans les régions subtropicales et tempérées. Il est résistant au gel. Il poussera dans la plupart des sols. Il convient aux terres humides ou marécageuses. Il peut pousser sur les bords de l'eau à quelques cm de profondeur. Au Pakistan, il pousse entre 600 et 1 500 m d'altitude. Il peut tolérer l'ombre. Il convient aux zones de rusticité 3-10. Herbar de Tasmanie*<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

*Original : It can grow in subtropical and temperate regions. It is frost hardy. It will grow in most soils. It suits moist or boggy land. It can grow on the edges of water a few cm deep. In Pakistan it grows between 600-1,500 m altitude. It can tolerate shade. It suits hardiness zones 3-10. Tasmania Herbarium*<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Localisation** :

*Afghanistan, Afrique, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Chine, Europe, Inde, Irak, Japon, Corée, Mongolie, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pakistan, Roumanie, Russie, Sibérie, Slovénie, Espagne, Tasmanie, Turquie, USA*<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

*Original : Afghanistan, Africa, Asia, Australia, Britain, Canada, China, Europe, India, Iraq, Japan, Korea, Mongolia, North Africa, North America, Pakistan, Romania, Russia, Siberia, Slovenia, Spain, Tasmania, Turkey, USA*<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Notes** :

*Il est utilisé en médecine. Il existe 38 espèces de Lythrum. Elle a été déclarée mauvaise herbe dans certains États des États-Unis. Cela peut être invasif. Composition chimique: Cendres = 7,3%. Riche en chaux, amidon, sucres, carotène. et pectin*<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

*Original : It is used in medicine. There are 38 Lythrum species. It has been declared a weed in some States of the USA. It can be invasive. Chemical composition: Ash = 7.3%. Rich in lime, starch, sugars, carotene. and pectin*<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40631> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : [https://nature.jardin.free.fr/1102/fbg\\_lythrum\\_salicaria.html](https://nature.jardin.free.fr/1102/fbg_lythrum_salicaria.html) ;
- **auJardin.info** : <https://www.aujardin.info/plantes/salicaire-commune.php> ;
- **IAO** : [https://abiris.snv.jussieu.fr/herbier/Lythrum\\_salicaire.html](https://abiris.snv.jussieu.fr/herbier/Lythrum_salicaire.html) ;
- **Wikipedia** :
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Salicaire\\_commune\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Salicaire_commune_(en_français)) ;
  - [https://en.wikipedia.org/wiki/Lythrum\\_salicaria\\_\(source\\_en\\_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Lythrum_salicaria_(source_en_anglais)) ;
  - [https://de.wikipedia.org/wiki/Gew%C3%B6hnlicher\\_Blu\\_\(source\\_en\\_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Gew%C3%B6hnlicher_Blu_(source_en_allemand)) ;
- <sup>5</sup>"**Plants For a Future**" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lythrum\\_salicaria](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lythrum_salicaria) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-19200254](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-19200254) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23022> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 1 *Plantes sauvages comestibles* (livre pages 113 et 114, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27 *Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 182, par Louis Bubenicek) ;

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

*Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 186 ; Cronin, L., 1989, The Concise Australian Flora. Reed. p 40 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 845 ; Gouldstone, S., 1983, Growing your own Food-bearing Plants in Australia. Macmillan p 190 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 197 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 572 ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 247 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 462 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Romanowski, N., 2007, Edible Water Gardens. Hyland House. p 109 ; Sainty, G.R. & Jacobs, S.W.L., 1981, Waterplants of New South Wales. Water Resources Commission. NSW p 281 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, Water Gardening. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 126 ; Sp. pl. 1:446. 1753 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 37*