

Atriplex halimus L., 1753 (Arroche maritime)

Identifiants : 3797/atrhal

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 ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Amaranthaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Amaranthaceae ;
- Tribu : Atripliceae ;
- Genre : Atriplex ;

- Synonymes : x (=) basionym, Atriplex halimoides Tineo 1827 ;

- Synonymes français : pourpier de mer, arroche halime, blanquette, arroche marine, halime ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Mediterranean saltbush, sea orache (sea orach), shrubby orache , qataf (ar), salgadeira (pt), alimo (es), armuelle glauco (es), marisma (es), orzaga (es), osagra (es), salgada (es) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -12 à -14/-15°C (-5°C?), zone 8-10 ;



- Note comestibilité : *****

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

Feuille (feuilles (crues ou cuites)^{{{{27(+)x}}}} [nourriture/aliment : légume^{{{{2(+)dp*}},27(+)x}}} {ex. : comme potherbe^{{{{dp*}}}}}] et fruit (graines broyées^{{{{27(+)x}}}} [nourriture/aliment : pseudo-céréale secondaire^{{{{dp*}}}} {bouillie : graines mélangées avec de l'eau^{{{{27(+)x}}}}}] comestible.(1*) Les jeunes feuilles peuvent être utilisées crues en salade ou cuites. Ils ont une saveur salée. Les graines peuvent être cuites et utilisées dans les soupes et le pain. La plante donne une manne comestible

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

Original : Leaves^{{{{0(+)x}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



(1*)ATTENTION : les feuilles sont légèrement irritantes de la gorge. Tous les membres de ce genre ont des feuilles plus ou moins comestibles ; toutefois, s'ils sont cultivés avec des engrais artificiels, ils peuvent concentrer des quantités dangereuses de nitrates dans leurs feuilles.(1*)ATTENTION : les feuilles sont légèrement irritantes de la gorge^{{{{27(+)x}}}}. Tous les membres de ce genre ont des feuilles plus ou moins comestibles ; toutefois, s'ils sont cultivés avec des engrais

artificiels, ils peuvent concentrer des quantités dangereuses de nitrates dans leurs feuilles^{{{(5+)}}}.

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



Par Carsten Niehaus (utilisateur : Lumbar). [GFDL ou CC-BY-SA-3.0], via wikimedia

- **Petite histoire-géo :**
- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante subtropicale. Il pousse sur des sols sableux en bord de mer. Il peut pousser dans les sols salés. Il a besoin d'un sol bien drainé. Il fait mieux en plein soleil mais peut pousser à mi-ombre. Il peut pousser dans des sols salés ou alcalins. Il peut tolérer le vent. Tout va bien jusqu'à -5 ° C. Les plantes sont endommagées par les gelées mais récupèrent. Il pousse dans les zones avec une pluviométrie annuelle entre 150 et 600 m d'altitude. Les grandes plantes ne sont pas facilement transplantées. Il pousse entre 910 et 1 220 m d'altitude. Il peut pousser dans les endroits arides et les déserts. Il pousse au Sahara. Il convient aux zones de rusticité 8-10^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : It is a subtropical plant. It grows on sandy soils by the sea. It can grow in salty soils. It needs a well drained soil. It does best in full sun but can grow in part shade. It can grow in salty or alkaline soils. It can tolerate wind. It does all right down to -5°C. Plants are damaged by frosts but recover. It grows in areas with an annual rainfall between 150-600 m altitude. Large plants are not easily transplanted. It grows between 910-1,220 m above sea level. It can grow in arid places and deserts. It grows in the Sahara. It suits hardiness zones 8-10^{{{(0(+x))}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Algérie, Angola, Australie, Belgique, Grande-Bretagne, Bulgarie, Afrique centrale, Chypre, Afrique de l'Est, Egypte, Europe, France, Grèce, Inde, Iran, Israël, Italie, Jordanie, Kenya, Koweït, Liban, Lesotho, Libye, Madagascar, Maurice, Méditerranée, Maroc, Mozambique, Niger, Afrique du Nord, Pakistan, Palestine, Portugal, Arabie Saoudite, Sibérie, Sinaï, Afrique du Sud, Afrique australe, Espagne, Soudan, Syrie, Tanzanie, Tunisie, Turquie, USA, Afrique de l'Ouest^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Algeria, Angola, Australia, Belgium, Britain, Bulgaria, Central Africa, Cyprus, East Africa, Egypt, Europe, France, Greece, India, Iran, Israel, Italy, Jordan, Kenya, Kuwait, Lebanon, Lesotho, Libya, Madagascar, Mauritius, Mediterranean, Morocco, Mozambique, Niger, North Africa, Pakistan, Palestine, Portugal, Saudi Arabia, Siberia, Sinai, South Africa, Southern Africa, Spain, Sudan, Syria, Tanzania, Tunisia, Turkey, USA, West Africa^{{{(0(+x))}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 100 à 300 espèces Atriplex. Voir Job 30: 4 Ils ont également été placés dans la famille des Chenopodiaceae^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : There are about 100-300 Atriplex species. See Job 30:4 They have also been put in the family Chenopodiaceae^{{{(0(+x))}}}.

- **Nombre de graines au gramme : 400 ;**
- **Liens, sources et/ou références :**

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-8373> ;
- **Jardin L'Encyclopédie!** : https://nature.jardin.free.fr/arbuste/mc_atriplex.htm ;
- **Chambagri** :
https://www.aude.chambagri.fr/fileadmin/Pub/CA11/Internet_CA11/Documents_internet_CA11/poly/energie/atriplex.pdf ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Atriplex_halimus (en français) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Strauch-Melde> (source en allemand) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Atriplex+halimus> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2665336 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=6013> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 42, par Louis Bubenicek) ;

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

Al-Qura'n, S. A., 2010, *Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants in Jordan*. Libyan Agriculture Research Center Journal International 1(4):231-243 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 62 ; Bailey, C. and Danin, A., 1981, *Bedouin Plant Utilization in Sinai and the Negev*. Economic Botany 35(2): 145-162 ; 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 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 47 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 40 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 206 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 107 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 75 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 86 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Joshi, A., et al, 2018, *Halophytes of Thar Desert: Potential source of nutrition and feedstuff*. International Journal of Bioassays 8.1 (2018) pp. 5674-5683 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 39, 58 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1850 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 205 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 182 ; Nassif, F., & Tanji, A., 2013, *Gathered food plants in Morocco: The long forgotten species in Ethnobotanical Research*. Life Science Leaflets 3:17-54 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rivera, D. et al, 2006, *Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development*, in Heinrich M, Mäüller WE, Galli C (eds): *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals*. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18-74 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 7th April 2011] ; Sp. pl. 2:1052. 1753 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 27 ; 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 79