

Cakile maritima Scop., 1772 (Roquette de mer)

Identifiants : 5623/cakmar

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 30/04/2024

- 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 : Cakile ;

- Synonymes français : cakilier maritime, tétine de souris, cakilier, roquette maritime ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : European searocket , baccherone (it) ;



- Note comestibilité : **

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

Ses feuilles charnues, très riches en vitamine C, ont une saveur très prononcée, salée, iodée, amère, styptique (très astringente). Les jeunes feuilles confites au vinaigre et les fleurs peuvent s'utiliser en condiment avec le poisson^{[[88]]}.

Les feuilles sont amères mais peuvent être mangées. Ils sont également utilisés dans les cornichons. La racine est pilée en farine et utilisée avec du pain. Les jeunes feuilles, tiges, boutons floraux et gousses non mûres sont consommés crus dans les salades et les sandwiches

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)
81	209	51	5.3	0	0	0	0



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

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



Par Sowerby J.E. (English Botany, or Coloured Figures of British Plants, 3th ed., vol. 1: t. 79 ; 1863), via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les feuilles et les fleurs sont récoltées et consommées dans les restaurants en Suède^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : The leaves and flowers are foraged and eaten in restaurants in Sweden^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante de climat méditerranéen. Les poussent près des plages. Ils poussent près de la ligne des hautes eaux. Herbar de Tasmanie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a Mediterranean climate plant. The grow near beaches. They grow close to the high water mark. Tasmania Herbarium^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Argentine, Australie, Canada, Europe, France, Grèce, Italie, Méditerranée, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Norvège, Portugal, Scandinavie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Tasmanie, Turquie, Uruguay, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Australia, Canada, Europe, France, Greece, Italy, Mediterranean, New Zealand, North Africa, North America, Norway, Portugal, Scandinavia, Slovenia, South America, Spain, Sweden, Tasmania, Turkey, Uruguay, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe 7 espèces de Cakile. La plupart poussent près de la mer^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 7 Cakile species. The mostly grow near the sea^{{{{0(+x)}}}}.

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

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-11756-synthese> ;
- "Eat The Weeds and other things, too" (en anglais) : <https://www.eattheweeds.com/the-cakile-clan-seaside-edibles-2/> ;
- Le Platier d'Oye : https://platier.free.fr/cakile_maritima.php ;
- Le Brusca : https://mglebrusc.free.fr/textes/la%20mer/Plantes_a_fleurs/cakile.html ;
- UVED : https://www.obs-banyuls.fr/UVED/module/voir_taxon/taxon_numero_751.html ;
- Wikipedia :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Roquette_de_mer (en français) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Europ%C3%A4ischer_Meersenf (source en anglais) ;
 - https://pl.wikipedia.org/wiki/Rukwiel_nadm (source en ukrainien) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Cakile_maritima ;

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁸⁸Sauvages et comestibles (livre, page 226, par Marie-Claude Paume) ;

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

Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 58 ; 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 68 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 182 ; Breidahl H., 1997, *Australian Southern Shores*. Lothian. p 80 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. *Acta Horticulturae* 318 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 68 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 57 ; *Flora carniolica* ed. 2. 2:35. (based on *Bunias cakile* L.). 1772 ; *Flora of Australia*, Volume 8, *Lecythidales to Batales*, Australian Government Publishing Service, Canberra (1982) p 251 ; Harris, S., Buchanan, A., Connolly, A., 2001, *One Hundred Islands: The Flora of the Outer Furneaux*. Tas Govt. p 125 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 141 ; Howells, C & Gulline, H., 2003, *Coastal Plants of Tasmania*. *Plant Identikit*. Australian Plant Society, Tasmania. p 39 ; <http://nordicfoodlab.org/blog/2102/9/wild-edible-plants-an-overview> ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 116 ; King Island Natural Resource Management Group, 2002, *King Island Flora: A Field Guide*. ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, *Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 19 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 61 ; Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest*. Angus & Robertson. p 147 ; Luczaj, L. et al, 2012, *Wild food plant use in 21st century Europe: the disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles*. *Acta Soc Bot Pol* 81(4):359-370 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 185 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 72 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 16 ; Woolmore, E et al, 2002, *King Island Flora: A Field Guide*. p 34