

Claytonia sibirica L., 1753 (Claytone de Sibérie)

Identifiants : 8398/clasib

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 : Montiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Portulacaceae ;
- Genre : Claytonia ;

- **Synonymes :** Claytonia alsinoides Sims, Claytonia assarifolia Bong, Claytonia bulbifera A. Gray, Limnia alsinoides (Sims) Haw, Limnia bulbifera (A. Gray) A. Heller, Montia alsinoides (Sims) Pax & K. Hoffm, Montia bulbifera (A. Gray) Howell, Montia sibirica (L.) Howell, et d'autres ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** pink purslane, Siberian springbeauty ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 3-7 ;



- **Note comestibilité :** ****

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

Feuilles - crues ou cuites^{(((S+))} ; elles ont généralement une saveur assez fade et sont assez bonnes en salade ou cuites comme légume vert ; les feuilles ont un arrière-goût terreux distinct, semblable à celui de la betterave crue ; elles sont disponibles toute l'année mais peuvent devenir plutôt amères en été, surtout si la plante pousse dans une situation chaude et sèche ; bien qu'elles soient petites, les feuilles sont produites en abondance et sont très faciles à récolter^{(((S(K))}. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Ils sont légèrement amers, il est donc préférable de les mélanger avec d'autres feuilles. Les jeunes feuilles sont mélangées à des salades et consommées crues. Ils peuvent également être cuits brièvement et consommés comme légume vert



néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

Par Curtis, W., *Botanical Magazine* (1800-1948) *Bot. Mag.* vol. 48 (1821), via plantillustrations

Par Curtis, W., *Botanical Magazine* (1800-1948) *Bot. Mag.* vol. 32 (1810), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante de climat tempéré frais. Il pousse bien dans les endroits frais et ombragés. Il pousse dans les sols sableux et acides. Il pousse le long des côtes côtières et sur les pentes humides et ouvertes. Il convient à la zone de rusticité 4.

Original : It is a cool temperate climate plant. It grows well in cool and shady places. It grows in sandy and acid soils. It grows along the coastal shores and on moist open hillsides. It suits hardiness zone 4.

- **Localisation :**

Alaska, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Europe, Irlande, Amérique du Nord, Sibérie, Tasmanie, USA

Original : Alaska, Australia, Britain, Canada, Europe, Ireland, North America, Siberia, Tasmania, USA

- **Notes :**

Il est également mis dans la famille des Portulacacées.

Original : It is also put in the family Portulacaceae.

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

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Claytonia+sibirica](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Claytonia+sibirica) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) de FOOD PLANTS INTERNATIONAL #2725259 ;

Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 187 (As Montia sibirica) ; Heller, C. A., 1962, Wild Edible and Poisonous Plants of Alaska. Univ. of Alaska Extension Service. p 9 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 69 (As Montia sibirica) ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 259 ; Jackes, D. A., Edible Forest

Gardens (As *Montia sibirica*) ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 241 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 205 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; USDA Plants Database**