

# Crithmum maritimum L., 1753 (Criste marine)

Identifiants : 9943/crimar

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;
- Genre : Crithmum ;

- Synonymes français : crithme, fenouil marin, perce-pierre ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : samphire, rock samphire , cretamo (it) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 7-9 ;



- Note comestibilité : \*

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

Feuille (feuilles<sup>0(+x),27(+x)</sup> et tiges<sup>0(+x)</sup> [nourriture/aliment et/ou assaisonnement<sup>0(dp\*)</sup> : crues {en salade ou confites au vinaigre} ou cuites<sup>0(27(+x))</sup>] et fruit (graines<sup>0(+x)</sup> [assaisonnement<sup>0(dp\*)</sup> : épice<sup>0(+x)</sup>]) comestibles<sup>0(+x)</sup>.

Détails :

A été une plante potagère importante des XVIII et XIXèmes siècles en Europe<sup>0(27(+x))</sup>.

Les feuilles salées peuvent être consommées crues en salade. Ils peuvent également être cuisinés. Ils sont également marinés dans du vinaigre. Les fleurs se mangent en salade. Les feuilles sont lavées et coupées en petits morceaux et mélangées avec de l'huile d'olive et du jus de citron pour faire une vinaigrette

Partie testée : feuilles<sup>0(0(+x))</sup> (traduction automatique)

Original : Leaves<sup>0(0(+x))</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
87	84	20	2.2	0	0	2.3	0.5



**ATTENTION : plante protégée dans les Landes et en France (si un arrêté préfectoral existe).** ATTENTION : plante protégée dans les Landes et en France (si un arrêté préfectoral existe)<sup>(((TB</sup>.

- **Note médicinale : \*\***

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



Par Kops et al. J. (Flora Batava, vol. 21: t. 1656, 1901), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

*C'est une plante de climat méditerranéen. Il pousse dans les falaises marines de Grande-Bretagne. Il se produit sur les roches côtières et peut être sur du sable ou des galets. Il a besoin d'un sol bien drainé pour sécher au soleil. Il a besoin d'une position chaude et abritée. Il peut pousser dans les sols salés. Il peut pousser dans des endroits arides. Jardins botaniques de Melbourne*<sup>(((0(+x) (traduction automatique)</sup>.

*Original : It is a Mediterranean climate plant. It grows in sea cliffs in Britain. It occurs on coastal rocks and can be on sand or shingle. It needs well-drained to dry soil in the sun. It needs a warm sheltered position. It can grow in salty soils. It can grow in arid places. Melbourne Botanical Gardens*<sup>(((0(+x)</sup>.

- **Localisation :**

*Afrique, Albanie, Australie, Açores, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, îles Canaries, Amérique centrale, Croatie, Chypre, Egypte, Europe, France, Allemagne, Grèce, Inde, Irlande, Israël, Italie, Jamaïque, Méditerranée, Maroc, Pays-Bas, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Portugal, Slovénie, Espagne, Turquie, Ukraine, USA, Yougoslavie*<sup>(((0(+x) (traduction automatique)</sup>.

*Original : Africa, Albania, Australia, Azores, Balkans, Bosnia, Britain, Bulgaria, Canary Islands, Central America, Croatia, Cyprus, Egypt, Europe, France, Germany, Greece, India, Ireland, Israel, Italy, Jamaica, Mediterranean, Morocco, Netherlands, North Africa, North America, Portugal, Slovenia, Spain, Turkey, Ukraine, USA, Yugoslavia*<sup>(((0(+x)</sup>.

- **Notes :**

*Il n'y a qu'une seule espèce de Crithmum. Il est riche en vitamine C*<sup>(((0(+x) (traduction automatique)</sup>.

*Original : There is only one Crithmum species. It is high in Vitamin C*<sup>(((0(+x)</sup>.

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-19832-synthese> ;
- **Aroma-Zone :** <https://www.aroma-zone.com/aroma/fichechrste.asp> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie :** [https://nature.jardin.free.fr/vivace/ft\\_crithmum\\_mar.html](https://nature.jardin.free.fr/vivace/ft_crithmum_mar.html) ;
- **Wikipedia :**
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Criste\\_marine\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Criste_marine_(en_français)) ;
  - [https://de.wikipedia.org/wiki/Meerfenchel\\_\(source\\_en\\_anglais\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Meerfenchel_(source_en_anglais)) ;

- <sup>5</sup> **"Plants For a Future" (en anglais) :** <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Crithmum+maritimum> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-1702306](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-1702306) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=402237> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 105, par Louis Bubenicek) ;

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

Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 104 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 157 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 299 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 161 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 183 ; Della, A., et al, 2006, *An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus*. J. Ethnobiol. Ethnomed. 2:34 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey)*. Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, 17 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 228 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 76 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 434, 1848 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 111 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 202 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 13th June 2011] ; Sinclair, V., 1992, *The Floral Charm of Cyprus*. Interworld Publications. p 119 ; Sp. pl. 1:246. 1753