



LA SALICORNE des Marais Charentais

Jean PEUCHAIRE

Plante glabre, aux rameaux opposés, charnus, cylindriques, articulés et aux feuilles réduites à des gaines opposées, la salicorne¹, qui pousse sur nos côtes, est une plante d'exception. Si elle fut remarquée et utilisée très tôt, autant à des fins industrielles et thérapeutiques qu'alimentaires, elle est d'abord parfaitement adaptée au milieu difficile des sols imprégnés de sel – vases salées littorales ou continentales et marais salants.

Une vie de salicorne

Au plan industriel, ses cendres furent utilisées, jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, pour dégraisser les étoffes et pour fabriquer du savon et du verre. En matière thérapeutique, la salicorne est diurétique et riche en vitamine C ; une particularité qui explique son emploi

Un petit air de bord de mer dans votre assiette

par les marins du XIX^e siècle pour lutter contre le scorbut. Enfin son utilisation alimentaire semble avoir été assez répandue sur les zones littorales.

Après un essoufflement, sa consommation connaît aujourd'hui un regain d'intérêt car la salicorne profite d'une image de produit naturel et original qui s'utilise en condiment ou en légume.

Les salicornes sont des plantes d'une quinzaine de centimètres de hauteur, vivaces ou annuelles², de la famille des halophytes – plantes adaptées aux sols salés. Leur germination débute le plus souvent en mars ou avril après les pluies hivernales, alors que la salinité à la surface du sol est relativement faible. La floraison – aux fleurs très peu visibles – s'échelonne de la mi-août à la mi-septembre selon les espèces. Quant à la fructification, période durant laquelle elles se colorent souvent en rouge, elle se produit vers octobre-novembre.

Contact : APSALIMAC,
association des
Producteurs de
salicornes des Marais
Charentais, Anne-Lise
Bouquet, CREEA, Prise
de Terdoux, 17480
Le Château-d'Oléron,
tél. 05 46 47 51 93,
creea@wanadoo.fr

Culture de salicorne à Luzac.

