

Salicorne

La salicorne est une plante sauvage de bord de mer qui ne pousse qu'en sol salé. Les jeunes pousses de salicorne annuelle sont traditionnellement glanées sur le littoral. La salicorne peut aussi être cultivée dans les jardins de bord de mer.



Sommaire

- En résumé
- Espèces ou Variétés
- Semis
- Culture et entretien
- Maladies, nuisibles et parasites
- Récolte
- Multiplication
- Conseils écologiques
- Un peu d'histoire... ..

Salicorne en résumé









Dénomination

Nom(s) commun(s)	Salicorne
Nom(s) latin(s)	<i>Salicornia europaea</i>
Famille	Chénopodiacées
Type de plante	Légume

Esthétique

Couleur des feuilles	
Couleur des fleurs	
Végétation	Vivace Annuelle
Feuillage	Caduc
Forme	 Buissonnant
Hauteur à maturité	0,15 à 0,30 m

Jardinage

Entretien	   Modéré
Besoin en eau	   Important
Croissance	Rapide
Multiplication	Semis
Résistance au froid	   Résistante (rustique)
Densité	30 pieds/m ²

Emplacement

Exposition	 Soleil
Utilisation	Potager

Plantation Pleine terre

Type de sol Sol sableux

PH du sol Sol neutre

Humidité du sol Sol humide

Climat



Plantation ou semis

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

Floraison

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

Récolte

mars	avril	mai
juin	juil.	août
sept.	oct.	nov.
déc.	janv.	fév.

Le genre *Salicornia* appartient à la famille des Chénopodiacées. Les salicornes annuelles sauvages ou cultivées sont comestibles. **Les salicornes vivaces ne sont pas comestibles.** La plante a des tiges cylindriques succulentes¹, des feuilles très réduites et des petites fleurs vertes. On trouve aussi des salicornes sauvages en Lorraine dans les marais salés.

Les graines des salicornes annuelles germent en automne et la plante végète tout l'hiver. Les jeunes pousses tendres sont récoltées au printemps. Ensuite la plante devient ligneuse² à la base et les nouvelles récoltes doivent être consommées cuites.

Sarcocornia perennis (ex *Salicornia perennis*) est le nom donné aux salicornes vivaces. Les plantes qui appartiennent à ce genre proche ne sont pas toxiques mais elles ne sont pas consommées en raison de leur amertume. En revanche, elles sont parfois utilisées en plantation sur les dunes pour retenir le sable.

La salicorne annuelle peut être consommée crue en salade ou cuite comme les [haricots](#) verts. Elle est également appréciée marinée au vinaigre à la manière des cornichons. Les Anglais en font des pickles appréciés. D'un point de vue diététique, la plante est riche en sels minéraux et en vitamines. Elle est pauvre en calories.

Salicorne, espèces / variétés

Salicorne annuelle



- **Espèce et variété** : Salicorne d'Europe (*Salicornia europaea*)
- **Allure de la plante** : Plante herbacée devenant ligneuse en été.
- **Zones géographiques** : Littoral
- **Usages** : Condiment, légume.



- **Espèce et variété** : Salicorne rameuse (*Salicornia appressa*)
- **Allure de la plante** : Plante herbacée. Prend une couleur rouge à l'automne.
- **Zones géographiques** : Lorraine
- **Usages** : Condiment, légume.

Salicorne vivace



Sten/CC BY-SA 3.0/Commons wikimedia

- **Espèce et variété** : *Sarcocornia perennis*
- **Allure de la plante** : Sous arbrisseau rampant.
- **Zones géographiques** : Littoral méditerranéen
- **Usages** : Ornementale, bord de mer.

Semis de la salicorne



Cultiver la salicorne permet de favoriser les pousses jeunes et tendres. Les salicornes récoltées dans la nature comportent souvent des débris ligneux³ et des débris d'autres plantes venues envahir les zones sauvages.

Où semer la salicorne ?

La culture de la salicorne annuelle est principalement faite soit par les sauniers qui exploitent les marais salants, soit en serre par des horticulteurs, très rarement par des jardiniers.

La culture au jardin peut être faite dans du sable. **Le sol doit être drainant et si possible salé.** La salicorne doit être cultivée à exposition très ensoleillée.

Quand semer la salicorne ?

Le semis peut avoir lieu à l'automne ou au printemps.

Comment semer la salicorne ?

- Semez la salicorne sur un sol sableux et humide.
- Répartissez les graines en surface et tenez le sol humide jusqu'au développement des plantules.
- Arrosez.

Note : la salicorne semée à l'automne reste à l'état de plantule jusqu'au printemps. Elle commence à former de jeunes pousses de mai à juin.

Culture et entretien de la salicorne



- Arrosez très régulièrement et dès que le substrat se dessèche en surface. Utilisez une eau naturellement salée ou saumâtre ou encore avec de l'eau à laquelle vous aurez ajouté une cuillerée de gros sel par litre d'eau (35gr/l).
- Ne laissez jamais le substrat se dessécher complètement.

- Éliminez régulièrement les mauvaises herbes à la main et éclaircissez si nécessaire.

Maladies, nuisibles et parasites



La salicorne ne présente pas de maladies ou de parasites graves.

Récolte

Récoltez les jeunes pousses de salicorne pour les consommer crues. Plusieurs récoltes sont possibles en cours de saison (de mai à août).

Les pousses d'été plus ligneuses seront cuites comme des haricots verts.

Multiplication de la salicorne

Dans la nature, les salicornes se ressèment naturellement d'une année sur l'autre. Les graines germent à l'automne et les plantules végètent jusqu'au printemps.

Il est parfois difficile de trouver des graines dans le commerce. Pour en disposer, vous pouvez **récolter les extrémités des tiges en automne**.

Conseils écologiques

La récolte de la salicorne est interdite dans le Nord-Pas-de-Calais et pour certaines variétés protégées en Lorraine. Elle peut être réglementée partout ailleurs et peut être

interdite sur arrêtés préfectoraux. Ne récoltez pas les plantes qui poussent en zone polluée.

La culture de la salicorne n'est pas polluante. Les salicorniers dés herbent leurs champs de culture de salicorne avec du sel. La salicorne pourrait permettre de cultiver les bords de mer, les zones de marais abandonnés ou de prés salés rendus incultes par l'abondance du sel.

La culture des plantes halophytes⁴, c'est-à-dire des plantes qui poussent sur des sols salés, intéresse de près les agronomes. Elle peut devenir essentielle en raison du réchauffement climatique et de la remontée du niveau de la mer.

Un peu d'histoire ...

La salicorne est connue et utilisée depuis toujours. Son utilisation pour obtenir de la soude est mentionnée dans de nombreux pays, France, Italie, Espagne, Russie, Inde, Tchad... L'incinération des plantes était jusqu'au début du XXe siècle, la principale source de soude, indispensable dans la fabrication du verre et du savon.

Au XIXe siècle, la salicorne a fait l'objet d'un grand intérêt économique et de plusieurs études destinées à la Marine, comme aliment utile pour les voyages maritimes, au sel, au vinaigre ou en conserve.

Cultivée en Israël et dans le golfe du Mexique, elle est aussi depuis peu cultivée en France en plein air par des sauniers sur l'île de Ré ou sous serre par des maraîchers bretons.

Plantes du même type



Courgette



Pastèque



Pomme de terre

1. Succulentes : Adapté pour vivre dans des milieux arides.
2. Ligneuse : Qui a la consistance du bois par opposition à herbacée qui désigne un végétal à la consistance de l'herbe.
3. Ligneux : Qui a la consistance du bois par opposition à herbacée qui désigne un végétal à la consistance de l'herbe.
4. Halophytes : Très tolérant au sel.



Trouvez enfin la plante qu'il vous faut

parmi plus de 1000 fiches plantes

Trouver une plante

www.ooreka.fr/plantes



© Fine Media, 2016

Ooreka est une marque de Fine Media - 108, rue des Dames - 75017 Paris

Ce document est la propriété exclusive de Fine Media.

Vous pouvez partager ce document gratuitement en l'état mais vous ne pouvez pas le modifier, le revendre ou en utiliser tout ou parties des textes et images sans autorisation explicite de la part de la société Fine Media.

Pour toute question, contactez Fine Media à l'adresse : contact@finemedia.fr