

---

## Aperçu historique sur l'utilisation médicinale et alimentaire du crithme maritime

Laurence Coiffard

### Zusammenfassung

Historischer Ueberblick auf die medizinische und kulinarische Verwendung des Meerfenchels.

*Die Verfasserin beschreibt kurz zusammenfassend die Geschichte der Verwendung von Crithmum maritimum L. in der Medizin und der Ernährung vom Altertum bis zum vergangenen Jahrhundert und erwähnt die Arbeiten von Borde und Chevalier am Anfang des jetzigen Jahrhunderts.*

### Abstract

An historic glance at the medical and dietary use of crithme maritime (samphire).

*The author discusses briefly the history and use of Crithmum maritimum L. in medicine and diet from antiquity to the last century and draws on the work of Borde and Chevalier in the beginning of the current century.*

---

### Citer ce document / Cite this document :

Coiffard Laurence. Aperçu historique sur l'utilisation médicinale et alimentaire du crithme maritime. In: Revue d'histoire de la pharmacie, 79<sup>e</sup> année, n°290, 1991. pp. 313-317.

doi : 10.3406/pharm.1991.3192

[http://www.persee.fr/doc/pharm\\_0035-2349\\_1991\\_num\\_79\\_290\\_3192](http://www.persee.fr/doc/pharm_0035-2349_1991_num_79_290_3192)

---

Document généré le 28/09/2015

# Aperçu historique sur l'utilisation médicinale et alimentaire du crithme maritime

**L**E crithme maritime (*Crithmum maritimum* L.) est une plante halophyte de la famille des Ombellifères, commune des côtes rocheuses du littoral atlantique et méditerranéen, ainsi que des rochers de la Manche. On le retrouve sur tous les rivages de l'Europe occidentale, de l'Islande aux îles Canaries et sur ceux de l'Europe méridionale. On le signale également sur les bords de la Mer Noire, ainsi que sur les côtes de l'Asie occidentale et de l'Afrique septentrionale (10, 12, 15). En France, il porte des noms variés selon les lieux : criste marine (nom que Cazin préfère réserver à une Chénopodiacée halophyte, *Salicornia herbacea*), fenouil marin, perce-pierre, passe-pierre, casse-pierre, bacille, herbe de Saint-Pierre (10), crête maritime (2) ou encore saxifrage marin (12).

Le regain de popularité de cette plante et son incorporation sous forme d'extraits variés dans des produits galéniques externes ou utilisables par voie orale nous ont incité à collecter quelques données sur son usage médicinal et alimentaire à travers les siècles, un usage qui remonte d'ailleurs à l'Antiquité.

Du point de vue étymologique, nous adoptons la thèse de Garnier (10) qui fait dériver la dénomination « crithme » du mot grec *krêthmon* qui désigne un lieu escarpé, tel que les rochers du bord de mer (3). L'explication de Guérin (11), qui invoque une ressemblance éloignée avec un panache orné grâce aux tiges feuillues dont les enfants paraient leur chapeau dans certaines régions littorales, nous paraît par trop fantaisiste.

Mention des usages médicaux du crithme se trouve déjà chez Hippocrate, qui préconise pour atténuer les douleurs de matrice l'utilisation des fruits et d'infusion de la plante dans du vin (7). Selon Dioscoride, « le

---

Manuscrit reçu le 15 octobre 1990.



LE CRITHME  
(Dioscoride, éd. par Andrés Laguna ; Salamanque, 1566)

crethmon est une herbe branchue et feuillue, de la hauteur d'une coudée. Il croît dans les lieux pierreux et maritimes. Ses feuilles sont grasses et viennent en grand nombre. Sa fleur est blanche et sa graine est comme celle du romarin, odorante, molle et ronde, laquelle étant séchée se rompt, ayant au-dedans un noyau semblable au grain de froment. Il jette trois ou quatre racines de la grosseur du doigt, lesquelles ont bonne odeur » (8). Dioscoride conseille un breuvage alcoolique des racines, des feuilles et des graines. Ce vin médicinal, obtenu par cuisson, sert à « guérir la jaunisse », « aux difficultés d'urine » et à « provoquer le mois » (8). Quand à Galien, il présente la bacile comme une plante à goût légèrement salé, mais quelque peu amer, à propriétés « dessicatives » et digestives (8).

Dans la Rome antique, les médecins s'intéressent également au crithme. Rufus, dans son *Medicus*, vante les qualités de la plante dans le traitement des affections de rein et de vessie.

Pline (16), lui, nous livre une description botanique un peu erronée en nous montrant une plante à « une seule tige haute d'une palme, renfermant à l'intérieur un noyau blanc que certains appellent cachrys, à feuilles grasses et blanchâtres, semblables à celles de l'olivier, mais plus épaisses et de goût salé ». Il en rapporte des utilisations en médecine vétérinaire et humaine. Mélangé à l'alimentation des animaux de somme, le crithme permettait de traiter catarrhe et strangurie. En gynécologie, sa graine et l'écorce de sa racine, administrées sous forme de vins médicinaux, permettraient « le détachement de l'arrière-faix ». Enfin, il conférerait « un teint agréable à la peau » et aurait un effet positif sur la rate.

L'usage condimentaire du crithme était lui aussi connu dans l'antiquité : on le consommait après l'avoir conservé dans de la saumure et il se mangeait cuit ou cru, avec du chou ». Dans un poème de Callimaque, la paysanne Hécate offre du crithme à déguster au héros Thésée (16).

Au XII<sup>e</sup> siècle de notre ère, Platearius donne de notre plante une description dans son *Grant Herbiere en François* (2) et au XVI<sup>e</sup> siècle Bernard Palissy rapporte que l'on cueille le crithme dans les « rochers de Xaintonge », région de France où l'habitude de le consommer comme condiment persiste encore de nos jours (3). Au XVII<sup>e</sup> siècle, de Meuve (8) présente la « bassile » comme un végétal au goût faiblement salé et à propriétés digestives. Au siècle suivant, le crithme figure, par exemple, dans la *Pharmacopée universelle* de Quincy, à la classe IV, section III des drogues, parmi les « détersifs », produits « propres à se mêler, à atténuer et à emporter ce qui est contenu dans les abcès et dans les ulcères, de même que dans les amas de mucosité et de viscosité qui sont propres à s'attacher dans les vaisseaux et à y former des obstructions » (17). Quincy suggère d'utiliser les feuilles de crithme « contre les obstructions des viscères et des conduits de l'urine ».

Le crithme figure au *Codex medicamentarius* de 1732 et sa monographie subsistera jusqu'à l'édition de 1837 de la Pharmacopée française. Mais au début du XIX<sup>e</sup> siècle, il sombre peu à peu dans l'oubli et l'usage en est cantonné au domaine alimentaire. C'est ainsi que Mérat, dans le *Dictionnaire*

universel de matière médicale et de thérapeutique générale (14), le qualifie de condiment stomachique, cependant que dans la première édition de son « Officine », en 1844, Dorvault écrit simplement : « Herbe des rochers maritimes, qui passe pour anthelmintique. Inusitée. » Formule qu'il nuancera légèrement par la suite en ajoutant : « ...si ce n'est confite au vinaigre dans l'art culinaire » (9). Le pouvoir anthelmintique du crithme avait été établi, en 1822, devant l'Académie de Turin par Lavini, premier savant à avoir étudié la plante d'une façon scientifique (3,10).

Au siècle dernier, de nombreux villages du bassin méditerranéen pratiquaient le marché du crithme et les marins en emportaient à bord, car ils en appréciaient la saveur salée, légèrement amère et lui attribuaient des vertus antiscorbutiques et reconstituantes.

Enfin, au début de notre siècle, Borde (1) obtient, en 1910, une huile essentielle de couleur jaune à partir de la plante entière et ce, par la technique d'hydrodistillation suivie d'une séparation de l'eau distillée florale au moyen d'un récipient florentin. Cet auteur en détermine deux constituants : l'apiol, retrouvé dans l'huile essentielle de persil, et le dillapiol, connu dans l'essence d'aneth d'Inde. Chevalier (4), quant à lui, étudie l'aspect toxicologique de cette substance d'origine végétale, en déterminant la dose létale par voie intrapéritonéale chez le cobaye et qu'il évalue à 2 cm<sup>3</sup>/kg de poids. Presque quinze ans plus tard, Longuet (13) reprend ces travaux et précise la composition chimique de l'huile essentielle de crithme en mettant en évidence du d-pinène, du thymate de méthyle, du p-cymène et un terpène inconnu alors, qu'il nomma « crithmène ».

A ce jour, aucun nouveau travail n'avait été entrepris. Par contre, les formes commerciales se multiplient, vantant les propriétés amincissantes de la « Christe marine et de son huile essentielle, la crithmène » ! Deux aspects sont mis en avant, au niveau publicitaire : un intérêt diététique, à cause de sa « richesse en vitamine C et en oligoéléments » ; un intérêt cosmétique en tant que « désinfiltrant des tissus et donc anticellulitique » d'origine naturelle.

Dans le travail que nous avons entrepris pour notre thèse, nous poursuivons les recherches de nos prédécesseurs, essentiellement Borde et Longuet, et tentons de parvenir à un avis aussi objectif que possible sur l'utilisation éventuelle du crithme dans une optique de valorisation diététique et/ou cosmétologique.

Laurence COIFFARD  
43, rue Julien  
44300 Nantes

## BIBLIOGRAPHIE

- (1) BORDE (F.). Étude pharmacognosique du *Crithmum maritimum* L. Thèse Doct. Pharm., Paris, 1910.
- (2) CAZIN (F. J.). Traité raisonné des plantes médicinales indigènes. Paris, Asselin, 1868, p. 356-357.
- (3) CHANTRAINE (P.). Dictionnaire étymologique de la langue grecque : histoire des mots. Londres, Klincksieck, 1970, t. II, p. 581.
- (4) CHEVALIER (J.). Action pharmacodynamique de l'essence de criste marine et de l'apiol qu'elle renferme. *C.R. Soc. Biol.*, 1910, 68, p. 306-307.
- (5) CLAUSTRES (G.), LEMOINE (C.). Les fleurs du bord de la mer. Rennes, Éd. Ouest-France, 1977, p. 7.
- (6) COSTE (Abbé H.). Flore descriptive et illustrée de la France, de la Corse et des contrées limitrophes. Paris, Libr. des Sci. et des Arts., 1937.
- (7) DECHAMBRE (A.). Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales. Paris, Masson, t. XXIII, p. 357.
- (8) DE MEUVE (M.). Dictionnaire pharmaceutique ou Apparat de Médecine, Pharmacie et Chymie. Paris, d'Houry, 1689, p. 213.
- (9) DORVAULT (F.). L'Officine. Paris, Labé, 1844. DORVAULT (F.). L'Officine. Paris, Asselin, 1858.
- (10) GARNIER (G.), BÉZANGER-BEAUQUESNEL (L.), DEBRAUX (G.). Ressources médicinales de la flore française. Paris, Vigot, 1961, t. II, p. 889-891.
- (11) GUÉRIN (F.). Dictionnaire pittoresque d'histoire naturelle et des phénomènes de la nature. Paris, Cosson, 1835, t. II, p. 395.
- (12) LECLERC (J.). Formulaire pharmaceutique. Paris, Vigot, 1965, p. 462-463.
- (13) LONGUET (A.). Contribution à l'étude de l'essence de criste marine. Thèse Doct. Pharm., Paris, 1924.
- (14) MÉRAT (V.). Dictionnaire universel de matière médicale et de thérapeutique générale. Paris, Baillière, 1830, t. II, p. 466.
- (15) NICHOLSON (G.). Dictionnaire pratique d'horticulture et de jardinage. Paris, Douin, 1894, p. 70.
- (16) PLINE L'ANCIEN. Histoire naturelle. Paris, Les Belles Lettres, 1957, t. XXVI.
- (17) QUINCY (M.). Pharmacopée universelle. Paris, d'Houry, 1749, p. 225.

## SUMMARY

*An historic glance at the medical and dietary use of crithme maritime (samphire).*  
 — The author discusses briefly the history and use of *Crithmum maritimum* L. in medicine and diet from antiquity to the last century and draws on the work of Borde and Chevalier in the beginning of the current century.

## ZUSAMMENFASSUNG

*Historischer Ueberblick auf die medizinische und kulinarische Verwendung des Meerfenchels.* — Die Verfasserin beschreibt kurzzusammenfassend die Geschichte der Verwendung von *Chrithmum maritimum* L. in der Medizin und der Ernährung vom Altertum bis zum vergangenen Jahrhundert und erwähnt die Arbeiten von Borde und Chevalier am Anfang des jetzigen Jahrhunderts.

