

# « Fiche biodiversifiante » L'obione

Sur tous les terrains salés

C'est l'une des plantes les plus communes de notre littoral. Où la trouver ? C'est facile, l'obione ne pousse que dans les endroits salés : les chenaux reliés à la mer, les marais salés, les estuaires et les fameux shorres, ces endroits que la mer n'envahit qu'aux plus fortes marées. On la voit de loin grâce à sa couleur gris-clair et ses nombreuses feuilles ovales.



Photo © CPIE MO

## Chacune à sa place

Les plantes de vases salées, que l'on nomme halophytes, se répartissent en fonction de leur capacité à supporter le sel. Les plus tolérantes sont les spartines, qui habitent le haut des vasières et baignent dans l'eau de mer à chaque marée haute. Elles en sont même parfois entièrement recouvertes. Ensuite viennent les salicornes annuelles, puis l'obione. Encore un peu plus haut, là où la mer ne vient que rarement, on trouvera par exemple la soude arbustive et la lavande de mer.

Ainsi, le long d'un chenal, on voit très bien que ces espèces forment des rangées horizontales très précises, à quelques centimètres près.



© CPIE MO

C'est grâce à plusieurs adaptations que l'obione survit en milieu salé, et sous le beau soleil de la région, qui rend encore plus précieuse chaque goutte d'eau.





## Pourquoi elle a un goût salé

Les fines membranes des racines sont perméables. L'eau passe, et a toujours tendance à équilibrer la salinité entre chaque côté. Donc : si une plante « normale » est au contact de l'eau de mer, son eau intérieure va traverser ses membranes vers l'extérieur ; la plante va donc s'assécher et mourir. Mais l'obione est capable de maintenir une concentration interne en sel élevée (d'où son goût salé). Ainsi, le sens du passage de l'eau est inverse : il se fait depuis la mer vers l'intérieur des racines. C'est ainsi que l'obione « boit ». Ingénieux !

Ce n'est pas tout : ses feuilles très épaisses contiennent une réserve d'eau, si besoin. Elles sont recouvertes de poils très fins qui réduisent l'évaporation (et donnent cette couleur grise).

Et si, malgré tout cela, le sel devient trop concentré dans la plante, risquant de la brûler, les feuilles vont en extraire le surplus, sous forme de petits cristaux brillants. Penchez-vous, cela se voit très bien !



© CPIE MO

## Chips de mer pour tout le monde !

Avec un agréable goût iodé, l'obione est comestible. On peut en déguster une feuille ou deux en passant, c'est rafraîchissant. Les feuilles peuvent rendre étonnante une salade, être frites à la poêle comme des chips, ou s'utiliser comme des légumes.



© CPIE MO

C'est aussi l'une des plantes les plus productives : chaque hectare d'obione génère 35 tonnes de matière sèche par an. Les moutons de prés salés adorent. Les touffes forment de bons abris pour les crabes. Certains d'ailleurs se nourrissent des feuilles en décomposition. Et ces petits crabes attirent à leur tour les jeunes bars... Qui aurait dit que l'obione était l'alliée de nos pêches ?

C'est en été que l'on verra ses fleurs, en rameaux dorés. Le vent suffit à les polliniser, pas besoin d'attirer les insectes. Les graines sont naturellement dispersées par les eaux : bien sûr, elles résistent à l'eau de mer.

Ressemblant un peu au pourpier, l'obione a été nommée par les scientifiques *Halimione portulacoides*. *Halimione* signifie « de la mer » et *Portulaca* est le nom latin du vrai pourpier. Impressionnés par tous les pouvoirs de cette plante, les fans des films *Star wars* s'amuseront peut-être à l'appeler « Obi-one » !

### Pour en savoir plus :

- ◆ La page Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-30815-synthese>
- ◆ La fiche Doris : <https://doris.ffessm.fr/Especes/Halimione-portulacoides-Obione-faux-pourpier-4119>