

Atriplex patula L., 1753 (Arroche étalée)

Identifiants : 3820/atrpat

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 23/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Amaranthaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Amaranthaceae ;
- Tribu : Atripliceae ;
- Genre : Atriplex ;

- **Synonymes :** x (=) basionym, *Atriplex agrestis* Schur 1866 ;

- **Synonymes français :** arroche des champs, arroche sauvage, arroche à feuilles larges, arroche à larges feuilles, arroche commune ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** common orache, spear orach, spear orache, spear-scale, spreading orache , cao di bin li (cn transcrit), spreizende Melde (de), vägmalla (sv) ;



- **Note comestibilité :** ***

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

Feuille (dont pousses (jeunes et/ou tendre, de préférence)(dp*) μ , fleur (dont bourgeons : crues¹) et fruit (graines : farine μ 1, germes¹) comestibles.(1*)

Détails :

Feuilles (ex. : cuites comme potherbe)^{(((dp*))}.

Les jeunes feuilles peuvent être consommées crues en salade ou cuites et consommées comme légume. Ils sont utilisés dans les soupes. Les graines peuvent être moulues, cuites et consommées

Partie testée : feuilles^{(((0(+x)) (traduction automatique)}

Original : Leaves^{(((0(+x))}

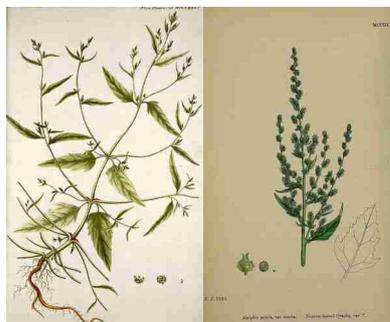
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μ g)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



(1*)La plante entière est porteuse d'une toxicité potentielle. La plupart des rapports indiquent que tous les membres de ce genre ont des feuilles plus ou moins comestibles ; cependant, un rapport indique que de très grandes quantités consommées peuvent causer une photosensibilité ; si les plantes sont cultivées avec des engrais artificiels, ils peuvent concentrer des quantités dangereuses de nitrates dans leurs feuilles.(1*)La plante entière est porteuse d'une toxicité potentielle^{{{(27+)}}}. La plupart des rapports indiquent que tous les membres de ce genre ont des feuilles plus ou moins comestibles ; cependant, un rapport indique que de très grandes quantités consommées peuvent causer une photosensibilité ; si les plantes sont cultivées avec des engrais artificiels, ils peuvent concentrer des quantités dangereuses de nitrates dans leurs feuilles^{{{(5+)}}}.

- Note médicinale : *

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



De gauche à droite :

Par Oeder G.C. (*Flora Danica*, Hft 22, t. 1285 ; 1761-1883), via plantillustrations.org

Par Sowerby J.E. (*English Botany, or Coloured Figures of British Plants*, 3th ed., vol. 8: t. 1203 ; 1868), via plantillustrations.org

- Petite histoire-géo :

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Les feuilles sont rarement utilisées^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : The leaves are rarely used^{{{(0+X)}}}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. En Argentine, il pousse entre le niveau de la mer et 500 m d'altitude. Herbar de Tasmanie^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. In Argentina it grows between sea level and 500 m above sea level. Tasmania Herbarium^{{{(0+X)}}}.

- Localisation :

Afrique, Argentine, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Chili, Chine, République tchèque, Europe, Malouines, France, Allemagne, Hongrie, Moldavie, Maroc, Pays-Bas, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Slovénie, Amérique du Sud, Tasmanie, Turquie, Uruguay^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Australia, Britain, Canada, Chile, China, Czech Republic, Europe, Falklands, France, Germany, Hungary, Moldova, Morocco, Netherlands, North Africa, North America, Slovenia, South America, Tasmania, Turkey, Uruguay^{{{(0+X)}}}.

- Notes :

Il existe environ 100 à 300 espèces *Atriplex*. Ils ont également été placés dans la famille des *Chenopodiaceae*^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 100-300 *Atriplex* species. They have also been put in the family *Chenopodiaceae*^{{{(0(+x))}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- *Tela Botanica* : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-74991> ;
- *FloreAlpes* : https://www.floreAlpes.com/fiche_atriplexpatula.php ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Atriplex+patula](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Atriplex+patula) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2665629 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=6034> ;

dont livres et bases de données : ¹*Plantes sauvages comestibles (livre pages 128 et 129, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 32Herbier gourmand (livre par Marc Veyrat et François Couplan)* ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 47 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 137 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 137 ; Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. Acta Horticulturae 318 ; Ciocarlan, N. & Ghendov, V., 2015, Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants from Bugeac Steppe, Republic of Moldova. Journal of EcoAgriTourism. Cailta terra Vol. 11(2): ; Curtis, W.M., 1993, The Student's Flora of Tasmania. Part 3 St David's Park Publishing, Tasmania, p 575 ; Denes, A., et al, 2012, Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81 (4): 381-396 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TÃ¼rkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 76 ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 104 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 91 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 307 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Simkova, K. et al, 2014, Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic. Journal of Applied Botany and Food Quality 88, 49-67 ; Sp. pl. 2:1053. 1753 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 21 ; Upson, R., & Lewis R., 2014, Updated Vascular Plant Checklist and Atlas for the Falkland Islands. Falklands Conservation and Kew. ; www.eFloras.org Flora of China