Tetragonia tetragonioides (Pall.) Kuntze, 1891 (Tétragone)

Identifiants : 38871/tettet

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 13/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Ordre : Caryophyllales ;***
    - ***Famille : Aizoaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Caryophyllales ;***
    - ***Famille : Aizoaceae ;***
    - ***Genre : Tetragonia ;***
- ***Synonymes : Demidovia tetragonioides Pall. 1781, Tetragonia expansa Murray (=) basionym, Tetragonia expansa Murray 1783, Tetragonia tetragonoides (nom invalide (Pall.) Kuntze 1891 ;***
- ***Synonymes français : épinard de Nouvelle-Zélande (épinard de la Nouvelle Zélande, épinard de Nouvelle Zélande), épinard d'été, tétragone cornue, tétragone étalée, épinard des pauvres, brède épinard ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : New Zealand-spinach (New Zealand spinach), warrigal-cabbage (warrigal cabbage), wild spinach, warrigal greens (au), warrigal spinach , fan xing (cn transcrit), Neuseelandspinat (de), spinaccio della Nuova Zelande (it), spinacio della Nouva Zelanda (it), tsuru-na (jp romaji), beonhaengcho (ko transcrit), espinafre-da-nova-zelândia (pt,br), espinaca de Nueva Zelandia (es), nyzeeländsk spenat (sv) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -3/-5°C (et même jusqu'à -8°C selon alsagarden) ;***

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

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: feuilles, légume$^{\{\{\{0(+x)\mu.}$

  $^{Utilisation(s)/usage(s)\mu\{\{\{0(+x)}$ culinaires : les feuilles charnues et les sommets sont consommés ; ils peuvent être consommés crus, cuits à la vapeur, bouillis, sautés, à la crème, servis avec des champignons, ou pour en faire une quiche$^{\{\{\{0(+x)}$; feuilles et extrémités cuites comme potherbe (ex. : substitut d'épinard)$^{\{\{\{(dp*)}$.(1*)

(1*)ATTENTION : elles peuvent contenir des oxalates et des nitrates qui peuvent être toxiques.

La tétragone cornue ne doit pas être confondue avec les espèces du genre Datura, toutes toxiques et potentiellement mortelles, dont les feuilles ressemblent à celles de la tétragone. En juillet 2020, toute une famille de l'Est de la France est hospitalisée en réanimation à la suite d'une confusion dans son potager.(1*)ATTENTION$^{0(+x)}$: elles peuvent contenir des

oxalates et des nitrates qui peuvent être toxiques{{{0(+x)}.

La tétragone cornue ne doit pas être confondue avec les espèces du genre Datura, toutes toxiques et potentiellement mortelles, dont les feuilles ressemblent à celles de la tétragone. En juillet 2020, toute une famille de l'Est de la France est hospitalisée en réanimation à la suite d'une confusion dans son potager{{{wiki}.

- *Note médicinale : **

- *Usages médicinaux : Les feuilles de Tetragonia tetragonioides contiennent de nombreux composés aux multiples propriétés. On y trouve des saponines, des phénylpropanoïdes, des polysaccharides anti-inflammatoires3 et des glycolipides à l'activité anti-ulcèrogène.*

  Elle est également riche en vitamines B et en vitamine C2{{{wiki}. ;

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

De gauche à droite :

Par Curtis, W., Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 50 (1823) [tt. 2356-2440] t. 2362, via plantillustrations
Par Natural History Museum, London, via plantillustrations
Par Scopoli, J.A., Deliciae florae et faunae Insubricae (1786-1788) Delic. Fl. Faune Insubr. vol. 1 t. 14, via plantillustrations
Par Forest & Kim Starr, via wikimedia
Par Forest & Kim Starr, via wikimedia
Par Forest & Kim Starr, via wikimedia

- *Petite histoire-géo : Cette tétragone était consommée par les Maoris et les autres populations indigènes de Nouvelle-Zélande. Elle fut mentionnée pour la première fois par le capitaine Cook lorsqu'il y débarqua. Ramassée, elle fut immédiatement cuite et consommée pour lutter contre le scorbut avec lequel son équipage était aux prises. Elle se propage en Europe après y avoir été ramenée par le botaniste et explorateur anglais Joseph Banks, compagnon de voyage de James Cook durant la seconde moitié du XVIIIe siècle. Elle est introduite en France en 1830. Elle est aujourd'hui peu vendue en France, mais parfois cultivée par des jardiniers amateurs{{{wiki}.*

- *Nombre de graines au gramme : 20 ;*

- *Liens, sources et/ou références :*

  - *Tela Botanica :* https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-67274 *;*
  - *Wikipedia :*
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Tetragonia_tetragonioides (en français) *;*

  dont classification :

  - *"The Plant List" (en anglais) :* www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2445492 *;*
  - *"GRIN" (en anglais) :* https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=36385 *;*
  - MMPND (en anglais) *;*

  dont livres et bases de données : {0}"Food Plants International" (en anglais) ;

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

  Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 630 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 78 (As Tetragona expansa) ; Bindon, P., 1996, Useful Bush Plants. Western Australian Museum. p 249 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 971 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 1. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 2182 (As Tetragonia expansa) ; Chen, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 26 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 104