

***Acmella oleracea* (L.) R.K. Jansen, 1985**

(Brède mafane)

Identifiants : 289/acmole

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 19/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Ordre :** Asterales ;
 - **Famille :** Compositae ;
- **Synonymes :** *Spilanthes acmella* L. 1767 (=) basionym, *Spilanthes acmella* Murr. var. *oleracea* (L.) C.B. Clarke ex Hook.f., *Spilanthes acmella* DC. var. *oleracea* (Jacq.) Baker, *Spilanthes acmella* DC. var. *oleracea* (L.) Hook.f., *Spilanthes fusca* hort.par. ex Lam. 1785 (synonyme, selon TPL) ;
- **Synonymes français :** cresson de Para, cresson des Indes, mafa, cresson du Brésil, cresson de Madagascar, spilanthe des potagers, spilanthe, brède madame ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** toothache plant, Para cress, Brazilian cress , anamalahobé (mg), Parakresse (de), parakrasse (sv) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 9 ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Feuille (crues $\mu_3(4(+x),+x)$, 7, cuites [légume $\mu_3,7\mu_3(4(+x),+x)\mu$ et/ou aromatisantes $\mu_3(24,+x)\mu$ [relevé/poivré] $\mu_3(4(+x),+x)\mu$ et fleur $\mu_3(24,+x)\mu$ (aromatisantes [poivre/anesthésiant] $\mu_3(116)\mu$ comestibles. $\mu_2(+)\mu$. (1*) ;

Feuilles, légume, fleurs $\mu_3(0(+x)\mu$. Les feuilles sont consommées crues ou cuites à la vapeur $\mu_3(0(+x)\mu$ (ex. : comme pothebe, brède $\mu_3(dp^*)\mu$) ; les feuilles crues sont utilisées pour aromatiser les salades ; le goût épicé est détruit à la cuisson $\mu_3(0(+x)\mu$. (1*) ;



Précautions à prendre :

(1*) **ATTENTION** $\mu_3(0(+x)\mu$: les feuilles, lorsqu'elles sont mâchées, peuvent causer un engourdissement de la bouche ; la substance chimique est appelée spilanthol $\mu_3(0(+x)\mu$.

- **Nombre de graines au gramme :** 4700 ;
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

Par Mikrolit' via Wikimedia Commons

• **Liens, sources et/ou références :**

◦ **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Br%C3%A8des_mafane (en français) ;
- https://en.wikipedia.org/wiki/Acmella_oleracea (source en anglais) ;

◦ ³ **PROTA4U (Protabase) :** [https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&g=pe&p=Acmella+oleracea+\(L.\)+R.K.Jansen](https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&g=pe&p=Acmella+oleracea+(L.)+R.K.Jansen) ;

◦ ⁴ **"Mandsfeld's World Database of Agricultural and Horticultural Crops" (MWDAHC, en anglais) :** https://mansfeld.ipk-gatersleben.de/pls/htmldb_pgrc/f?p=185:46:1590168506381901::NO::module.mf_use.source.akzanz.rehm.akzname.taxid:mf_botnam.0.Spilanthes%20oleracea.32835 ;

◦ ¹⁶ **"Cooking for Geeks : Real Science, Great Hacks, and Good Food" (livre en anglais, page83, par Jeff Potter) :** https://books.google.fr/books?id=IQ3PJY7zs6EC&pg=PA83&lpg=PA83&dq=buttons+acmella+oleracea+edible&source=bl&ots=HmkRbSyjAH&sig=C5wJ3G12tyMBZNNsPajvJze006Y&hl=fr&sa=X&ei=k-PZUPjMH7GS0QX4-ICgAw&redir_esc=y#v=onepage&q=buttons%20acmella%20oleracea%20edible&f=false ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\) ;](#)
- ² ["GRIN" \(en anglais\) ;](#)
- [INPI \(recherche, en anglais\) ;](#)

dont Google (recherche de/pour) "Acmella oleracea" : [pages](#), [images](#) | **"Brède mafane" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0" *FOOD PLANTS INTERNATIONAL* " (en anglais), 7" *Sturtevant's edible plants of the word* " (livre en anglais, page 630, par Edward Lewis Sturtevant, U. P. Hedrick), 76 *Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues* (livre, pages 142 à 145, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 593 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 222 (As *Spilanthes oleracea*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 42 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 35 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 12 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 104 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 186 ; Nakahara, K. et al, 2002, *Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Biocative Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from Micromelum minutum*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 4796-4892 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 165 ; Syst. Bot. Monogr. 8:65. 1985 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 76 ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) (As *Acmella oleracea*) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 353 ; Villachica, H., (Ed.), 1996, *Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia*. FAO, Lima. p 323