

Amaranthus caudatus L., 1753 (Amaranthe caudée)

Identifiants : 474/amacau

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 06/08/2020

• Classification/taxinomie :

- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Amaranthaceae ;
- Sous-famille : Amaranthoideae ;
- Tribu : x ;
- Sous-tribu : x ;
- Sous-genre : x ;
- Section : x ;
- Nom complet : ? ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Amaranthus abyssinicus* L.H.Bailey 1924, *Amaranthus mantegazzianus* Pass. 1865, *Euxolus caudatus* (L.) Moq. 1849 (synonyme, selon TB), *Euxolus caudatus* (Jacq.) Moq. 1849 (nom irrésolu mais possiblement synonyme, selon TPL) ;
- Synonymes français : amarante caudée, amarante queue de renard (amarante queue-de-renard), amarante à queue (amarante à queue), queue-de-renard, épinard du Gabon ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : foxtail, foxtail amaranth, Inca-wheat, love-lies-bleeding, purple amaranth, red-hot-cattai, tassel-flower (tassel flower), velvet-flower, bush greens, cat's tail, quinoa , quihuicha (local) ;



- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (jeunes et/ou tendres, dont pousses et tiges ; crues 1μ ou cuites $1,32\mu$), fleur 1μ (jeunes inflorescences 32μ (dont bourgeons) ; cuites 1μ) et graines (séchées [nourriture/aliment : pseudo-céréale $2\mu(dp^*)\mu$] : crues 1μ ou cuites (rôties) 1μ ; dont germes 1μ) comestibles. ($1\mu^*$) ;

Jeunes et/ou tendres feuilles et pousses utilisées crues ou cuites (ex. : comme potherbe $1\mu(dp^*)\mu$) ;



Précautions à prendre :

(1*) la plante contient de l'acide oxalique qui est toxique : selon les proportions consommées et la personne, celui-ci peut endommager les reins si il est ingéré régulièrement pendant plusieurs mois. Cependant, certains légumes, comme l'épinard ou la blette, en contiennent dans des concentrations équivalentes ou supérieures sans que ceux-ci ne soient considérés comme dangereux ; de plus l'acide en question est soluble dans l'eau (proportionnellement à la température 80°) et peut donc être éliminé en changeant simplement l'eau de cuisson ; enfin, en y ajoutant du lait (ou tout autre produit laitier), une partie de cette acide se lie au calcium le rendant ainsi inoffensif. Il sera tout de même conseillé de ne pas en abuser $1\mu(dp^*)\mu$, plus particulièrement aux personnes souffrants de problèmes rénaux et/ou ayant une tendance aux rhumatismes (polyarthrite rhumatoïde, arthrite, goutte, calculs rénaux ou hyperacidité), pour lesquelles il sera même fortement recommandé de limiter ou d'éviter complètement cette consommation potentiellement néfaste (étant donné qu'elle peut aggraver leur état) ou tout au moins de prendre des précautions particulières dès lors que cette plante est incluse (ou prévue) dans leur régime alimentaire $1\mu < 5\mu$.

- Catégories principales : ornemental, pseudo-céréale ;
- Catégories : pscf, salades, légumes, pl, bgs, gg1, pch ;
- Arôme et/ou texture : douce, discrète, très peu amère (plante entière?), céréale (graines) ;
- Nombre de graines au gramme : 1500 ;

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-26349> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Amaranthus caudatus" : [pages](#), [images](#) / "Amaranthe caudée" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 100 et 101, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 32Herbier gourmand (livre par Marc Veyrat et François Couplan), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 16 [Euxolus caudatus (L.) Moq.], par A. Paillieux et D. Bois) ;