

Argyreia nervosa (Burm. f.) Bojer, 1837

Identifiants : 3084/argner

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 24/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Convolvulaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Convolvulaceae ;
- Genre : Argyreia ;

- **Synonymes :** *Argyreia speciosa* (L.f.) Sw, *Convolvulus nervosus* Burm.f, *Convolvulus speciosa* L.f. ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** elephant creeper, woolly morning-glory , Bai-la-baht, Bai-rabaat, Baswrael, Biangham, Bichtarak, Bistarak, Chandrapada, Hajo-seda, Hawaiian baby woodrose, Kaoasang, Kazun-gyi, Kedo ara, Liana gajah, Marikkuni, Phak-rabaat, Samander-ka-pat, Samudra soka, Samudrapala, Samupadra-pacha, Samudrasok, Sedang-dahon, Somdur soup, Uisul, Widhara ;



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

Feuilles, prudence^{{{{0(+x)}}}. Les feuilles sont consommées comme légume ; les feuilles récoltées peuvent être stockées pendant 3-4 jours^{{{{0(+x)}}}.

Les feuilles sont consommées comme légume. Les feuilles récoltées peuvent être stockées pendant 3-4 jours. Les feuilles sont recouvertes de farine de blé, cuites à la vapeur, hachées puis frites. Attention: Les graines sont probablement toxiques. Ils ont été enregistrés comme étant consommés en Inde. Les cosques sont grattées et bouillies et l'eau est changée et utilisée comme légume ou dans les chutneys. Les fruits mûrs sont enregistrés comme étant consommés crus

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

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

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



ATTENTION : les graines sont probablement toxiques.ATTENTION : les graines sont probablement toxiques^{{{{0(+x)}}}.

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse dans les basses terres et jusqu'à 800 m d'altitude. Il a besoin d'une humidité modérée et d'un sol moyen et bien drainé. Il peut pousser en plein soleil ou à l'ombre légère. Il se produit dans la forêt tropicale du Queensland entre 30 et 300 m d'altitude. Il convient aux endroits humides^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : A tropical plant. It grows in the lowlands and up to 800 m above sea level. It needs moderate moisture and an average, well-drained soil. It can grow in full sun or light shade. It occurs in rainforest in Queensland between 30-300 m altitude. It suits humid locations^{{{(0(+x))}}.

- **Localisation :**

*Afrique, Antilles, Asie, Australie, Bangladesh, Burkina Faso, République dominicaine, Afrique de l'Est, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde *, Indochine, Indonésie, Malaisie, Maurice, Mozambique, Myanmar, Nord-est de l'Inde, Pacifique, Philippines, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Thaïlande, USA, Iles Vierges, Afrique de l'Ouest, Antilles*^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Antilles, Asia, Australia, Bangladesh, Burkina Faso, Dominican Republic, East Africa, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Malaysia, Mauritius, Mozambique, Myanmar, Northeastern India, Pacific, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, Thailand, USA, Virgin Islands, West Africa, West Indies*^{{{(0(+x))}}.

- **Notes :**

Il existe 90 espèces d'Argyreia^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : There are 90 Argyreia species^{{{(0(+x))}}.

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-8500613 ;

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 51 ; Cooper, W. and Cooper, W., 2004, Fruits of the Australian Tropical Rainforest. Nokomis Editions, Victoria, Australia. p 132 ; Dutta, U., 2012, Wild Vegetables collected by the local communities from the Churang reserve if BTDM Assam. International Journal of Science and Advanced Technology. Vol. 2(4) p 119 ; Engel, D.H., & Phummai, S., 2000, A Field Guide to Tropical Plants of Asia. Timber Press. p 203 ; Hortus maurit. 224. 1837 ; Llamas, K.A., 2003, Tropical Flowering Plants. Timber Press. p 177 ; McMakin, P.D., 2000, Flowering Plants of Thailand. A Field Guide. White Lotus. p 15 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, Wild Edible Plants of Assam. Geethaki Publishers. p 85 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Sawian, J. T., et al, 2007, Wild edible plants of Meghalaya, North-east India. Natural Product Radiance Vol. 6(5): p 413 ; Shah, G.L., 1984, Some economically important plant of Salsette Island near Bombay. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 5 No. 4 pp 753-765 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 244 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p17