

Aspalathus linearis (Burm.f.) R.Dahlgren, 1963 (Rooibos)

Identifiants : 3458/asplin

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/04/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Tribu : Crotalariaeae ;
- Genre : Aspalathus ;

- **Synonymes :** *Psoralea linearis* Burm. f. 1768 (=) basionym, *Aspalathus cedarbergensis*, *Aspalathus contaminatus* auct., *Borbonia pinifolia* Marloth 1912 (synonyme selon GRIN ; synonyme d'*Aspalathus linearis* subsp. *pinifolia* (Marloth) R.Dahlgren selon TPL) ;
- **Synonymes français :** thé brousse, thé rooibos, thé rouge ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** rooibos-tea , rooibos (af), Rooibostee (de), rooibosbuske (sv) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -6,6°C ;



• **Note comestibilité :** ***

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

Feuille (feuilles^{27(+x)} [base^{2(+)(dp*)} boisson^{2(+)(dp*),27(+x)μ/brevuageμ2(+)(dp*)}]) comestible.

Détails :

Plante utilisée localement^{{{(27(+x))}}} ; également cultivée et commercialisée^{{{(dp*)}}}.

Les feuilles sont utilisées pour le thé. Ils sont faibles en tanin et sans caféine. Il peut être bu chaud ou froid et sucré ou non. Il est utilisé comme base pour les soupes, les sauces, le punch ou les pâtisseries

Partie testée : feuilles^{{{(10(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Leaves^{{{(10(+x))}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
8	859	206	6.3	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** ***

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



Par inconnu, via wikimedia

- **Petite histoire-géo :**

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est cultivé commercialement en Afrique du Sud pour le thé^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is grown commercially in South Africa for tea^{{{{0(+x)}}.}

- **Distribution :**

Il pousse dans la province du Cap-Occidental en Afrique du Sud. Il convient aux hivers froids et humides et aux étés chauds et secs. Il pousse dans les zones avec une pluviométrie de 300-350 mm par an. Il peut tolérer le gel^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It grows in the Western Cape Province of South Africa. It suits cold wet winters and hot dry summers. It grows in areas with a rainfall of 300-350 mm per year. It can tolerate frost^{{{{0(+x)}}.}

- **Localisation :**

Afrique, Afrique du Sud, Afrique australe^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Africa, South Africa, Southern Africa^{{{{0(+x)}}.}

- **Notes :**

Il ne contient pas de caféine. Il est pauvre en tanin^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It contains no caffeine. It is low in tannin^{{{{0(+x)}}.}

- **Nombre de graines au gramme :** 200 ;

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

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Aspalathus_linearis ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-6704 ;

- "GRIN" (en anglais) : ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=310979> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 38 [Aspalathus cedarbergensis], par Louis Bubenicek) ;

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 45 (As Aspalathus cedarbergensis) ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 135 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 102 ; Fox, F. W. & Young, M. E. N., 1982, Food from the Veld. Delta Books. p 225 ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Opera Bot. 9(1):213, 283. 1963 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 71 ; van Wyk, B., 2000, A Photographic Guide to Wild Flowers of South Africa. Struik Nature. p 40 ; van Wyk, Be., & Gericke, N., 2007, People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa. Briza. p 100 ; van Wyk, B-E., 2011, The potential of South African plants in the development of new food and beverage products. South African Journal of Botany 77 (2011) 857-868 ; Wehmeyer, A. S., 1986, Edible Wild Plants of Southern Africa. Data on the Nutrient Contents of over 300 species