

***Cnidoscolus aconitifolius* (Mill.) I.M.Johnst., 1923**

(Chaya)

Identifiants : 8618/cniaco

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- *Clade : Angiospermes* ;
- *Clade : Dicotylédones vraies* ;
- *Clade : Rosidées* ;
- *Clade : Fabidées* ;
- *Ordre : Malpighiales* ;
- *Famille : Euphorbiaceae* ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae* ;
- *Division : Magnoliophyta* ;
- *Classe : Magnoliopsida* ;
- *Ordre : Euphorbiales* ;
- *Famille : Euphorbiaceae* ;
- *Genre : Cnidoscolus* ;
- *Nom complet : Cnidoscolus aconitifolius subsp. aconitifolius* ;

- **Synonymes** : *Jatropha aconitifolia* Mill. 1768 (=) basionym, *Cnidoscolus chayamansa* McVaugh 1944 [*Cnidoscolus aconitifolius* subsp. *aconitifolius*], *Cnidoscolus esculentus* ;

- **Synonymes français** : épinard en arbre, arbre à épinard, chayamansa ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux)** : chaya, tree spinach, tread softly, cabbage star, Cabbage-star, Cansancao, Chaya, Chayamansa, Chicasquil, Copapayo, Devil nettle, Mayan spinach, Taya, Tree-spinach ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel)** : -3,5/-4°C (zone 9/10) ;



- **Note comestibilité** : ****

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

Feuille (feuilles^{0(+x)}) [nourriture/aliment^{(((dp*))} : légume^{0(+x)} {ex. : comme poherbe^{(((dp*))}}}] comestible^{0(+x)}. Les feuilles sont bouillies et consommées comme légume. Des gants sont utilisés lors de la récolte pour éviter les poils piquants. Les feuilles sont hachées puis bouillies pendant environ 20 minutes. Ils peuvent être utilisés dans les soupes et les ragoûts . ATTENTION: Les feuilles contiennent une toxine qui est éliminée par ébullition. Cet acide cyanhydrique est éliminé par ébullition pendant au moins 2 minutes



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

- **Note médicinale** : ***

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



Par foliosus, via flickr

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{(((0(+x))}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il a besoin d'une humidité modérée. Il a besoin d'un sol moyen bien drainé. Il peut pousser en plein soleil ou à l'ombre légère. Il pousse souvent dans les régions sèches mais est également adapté aux régions tropicales chaudes et humides. Il pousse normalement à basse altitude^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : A tropical plant. It needs moderate moisture. It needs an average well-drained soil. It can grow in full sun or light shade. It often grows in dry regions but is also adapted to the hot humid tropics. It normally grows at low altitudes^{(((0(+x))}.

- Localisation :

Afrique, Belize, Brésil, Amérique centrale, Cuba, Afrique de l'Est, El Salvador, FSM, Ghana, Grenade, Guatemala, Haïti, Hawaï, Honduras, Kiribati, Mexique, Mozambique, Nicaragua, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Pérou, Pohnpei, Puerto Rico, Amérique du Sud, Tuvalu, USA, Venezuela, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zimbabwe^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : Africa, Belize, Brazil, Central America, Cuba, East Africa, El Salvador, FSM, Ghana, Grenada, Guatemala, Haiti, Hawaii, Honduras, Kiribati, Mexico, Mozambique, Nicaragua, North America, Pacific, Panama, Peru, Pohnpei, Puerto Rico, South America, Tuvalu, USA, Venezuela, West Africa, West Indies, Zimbabwe^{(((0(+x))}.

- Notes :

Il existe 75 espèces de *Cnidoscolus*. Il existe 65 espèces de *Cnidoscolus* en Amérique tropicale. Il a une valeur alimentaire élevée^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : There are 75 *Cnidoscolus* species. There are 65 *Cnidoscolus* species in tropical America. It has high food value^{(((0(+x))}.

- Liens, sources et/ou références :

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/54381/> ;
 - ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Cnidoscolus_aconitifolius ;

- dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-44157 ;
 - "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=70189> ;

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

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Abbiw, D.K., 1990, *Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants*. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew. p 40 ; Burkhill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 2. Kew. ; Contr. Gray Herb. 68:86. 1923 ; FAO, 1993, *Valor Nutritivo Y Usos en Alimentación humana de Algunos Cultivos Autoctonos Subexplotados de Mesoamerica*. FAO, Santiago, Chile. p 58 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 200 ; Jansen, P.C.M., 2004. *Cnidoscolus aconitifolius* (Mill.) I.M.Johnst. [Internet] Record from Protatabase. Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. {{ <https://database.prota.org/search.htm>}}. Accessed 14 October 2009. ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kuti, J. O. and Kuti, H. O., 1999, *Proximate composition and mineral content of two edible species of Cnidoscolus (tree spinach)*. Plant Foods for Human Nutrition 53:275-283 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 344 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1978, *Vegetables for the Hot, Humid Tropics*. Part 3 Chaya, *Cnidoscolus chayamansa*. USDA Dept Ag. PO Box 53326 New Orleans, Louisiana 70153. ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 149 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 295 ; 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) ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica*. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 176