

# **Duchesnea indica (Andrews) Focke, 1888**

## **(Fraisier de duchesne)**

**Identifiants : 12168/ducind**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 25/04/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Fabidées ;**
- **Ordre : Rosales ;**
- **Famille : Rosaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Rosales ;**
- **Famille : Rosaceae ;**
- **Genre : Duchesnea ;**
- **Nom complet : Duchesnea indica var. indica ;**

- **Synonymes : Fragaria indica Andr. (=) basionym, Potentilla indica, Duchesnea fragariooides ;**

- **Synonymes français : fraisier à fleurs jaunes, fraisier des Indes, duchesnée, faux fraisier ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Indian strawberry, mock strawberry , Baemttalgi, Bhi-kafal, Bhium-kaphal, Bhui aiselu, Bhui kafal, Bhusyai kafla, Bunmala, Bu shi du za, Dau dat, Dihongpao, Falsa frutilla, Frutilla insulsa, Frutilla silvestre, Garukhisi, He shang tou cao, Indijski jagodnjak, Kaphliya, Kiphaliya, Likhodaphrushi, Nenye pepror, Pungbang, Shemei, Snake berry, Soh shan, Viepakhe-hamang, Zmakey toot ;**



- **Note comestibilité : \*\***

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

**Fruit<sup>0(+x)</sup> (fruits<sup>0(+x),27(+x)</sup> {faux-fruit} : peau, chair/pulpe et graines<sup>0(+x)</sup>) et feuille (jeunes feuilles<sup>0(+x)</sup> [nourriture/aliment<sup>0(+x)</sup> {en salade<sup>0(+x)</sup>}]) comestibles<sup>0(+x)</sup>.(1\*)**

**Détails :**

**La racine et la partie inférieure de la tige sont consommées comme la noix de bétel<sup>0(+x)</sup>.**

**Les petits fruits sont comestibles. Ils sont consommés crus. Les jeunes feuilles se mangent en salade. La racine et les parties inférieures de la tige sont consommées sous forme de noix de bétel**

**Partie testée : feuilles<sup>0(+x)</sup> (traduction automatique)  
Original : Leaves<sup>0(+x)</sup>**

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	79	0	0



(1\*)ATTENTION : les fruits peuvent provoquer des troubles digestifs{{Plante-interieur.com ; ils sont considérés comme toxiques par les chinois.(1\*)ATTENTION : les fruits peuvent provoquer des troubles digestifs{{Plante-interieur.com ; ils sont considérés comme toxiques par les chinois}}}}{}}

- Note médicinale : \*\*

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



Par Botanical Register (vol. 1: t. 61, 1815) [S. Edwards], via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

*Il est vendu sur les marchés locaux en Chine*<sup>||(0(+x)) (traduction automatique)</sup>.

*Original : It is sold in local markets in China*<sup>||(0(+x))</sup>.

- Distribution :

*Il convient aux endroits chauds et tempérés. Il pousse dans des endroits humides et ombragés. Il pousse dans les zones humides. Il est souvent près des berges des rivières et pousse dans l'Assam jusqu'à 2000 m d'altitude. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1 800 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 6-11. Jardins botaniques du mont Cootha. Au Sichuan*<sup>||(0(+x)) (traduction automatique)</sup>.

*Original : It suits warm temperate places. It grows in moist shaded places. It grows in wetlands. It is often near river banks and grows in Assam up to 2,000 m above sea level. In Argentina it grows from sea level to 1,800 m above sea level. It suits hardiness zones 6-11. Mt Cootha Botanical Gardens. In Sichuan*<sup>||(0(+x))</sup>.

- Localisation :

*Afghanistan, Asia, Argentina, Australia, Bhutan, Brazil, Canada, Chile, China, Hawaii, Himalayas\*, India, Indochina, Indonesia, Japan, Korea, Lord Howe Island, Laos, Nepal, New Zealand, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, SE Asia, Sikkim, Slovenia, South America, Tibet, Uruguay, USA, Vietnam*<sup>||(0(+x)) (traduction automatique)</sup>.

*Original : Afghanistan, Asia, Argentina, Australia, Bhutan, Brazil, Canada, Chile, China, Hawaii, Himalayas\*, India, Indochina, Indonesia, Japan, Korea, Lord Howe Island, Laos, Nepal, New Zealand, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, SE Asia, Sikkim, Slovenia, South America, Tibet, Uruguay, USA, Vietnam*<sup>||(0(+x))</sup>.

- Notes :

*Il existe 6 espèces de Duchesnea. Composition chimique: émodine = 0,1%; cendres = 9,3%. Riche en citron vert. Contient de l'acide chrysophonique, du phytostérol, des sucres et de l'huile volatile*<sup>||(0(+x)) (traduction automatique)</sup>.

*Original : There are 6 Duchesnea species. Chemical composition: emodin = 0.1%; ash = 9.3%. Rich in lime. Contains chrysophonic acid, phytosterol, sugars, and volatile oil*<sup>||(0(+x))</sup>.

- Liens, sources et/ou références :

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/2018/#b> ;
- Plante-interieur.com : [https://www.plante-interieur.com/duchesnea\\_indica.php](https://www.plante-interieur.com/duchesnea_indica.php) ;
- Wikipedia :
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Duchesnea\\_indica\\_\(en français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Duchesnea_indica_(en_français)) ;
  - [https://en.wikipedia.org/wiki/Mock\\_strawberry\\_\(source en anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Mock_strawberry_(source_en_anglais)) ;

◦<sup>5</sup> "Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Duchesnea\\_indica](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Duchesnea_indica) ;

*dont classification :*

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27800853](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27800853) ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=14736> ;

*dont livres et bases de données :<sup>6</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 121, par Louis Bubenicek) ;*

*dont biographie/références de<sup>7</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :*

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria*. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 1435 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 186 ; Bajracharya, D., 1980, *Nutritive Values of Nepalese Edible Wild Fruits*. Z. Lebensm. Unters. Forsch. 171: 363-366 ; Bandyopadhyay, S. et al, 2009, *Wild edible plants of Koch Bihar district, West Bengal*. Natural Products Radiance 8(1) 64-72 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 382 ; Burkhill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 1053 (As *Fragaria indica*) ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 71 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 517 ; H. G. A. Engler & K. A. E. Prantl, Nat. Pflanzenfam. 3(3):33. 1888 ; Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 163 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 85 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 76 (Drawing) ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 180 ; Neogi, B., Prasad, M. N. V. and Rao, R. R., 1989, *Ethnobotany of Some Weeds of Khasi and Garo Hills, Meghalaya, Northeastern India*. Economic Botany 43(4): 471-479 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 797 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rao, R.R. & Neogi, B., 1980, *Observation on the Ethnobotany of the Khasi and Garo tribes in Meghalaya (India)*. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 1 pp 157-162 (As *Fragaria indica*) ; READ, (As *Fragaria indica*) ; Sarma, H., et al, 2010, *Updated Estimates of Wild Edible and Threatened Plants of Assam: A Meta-analysis*. International Journal of Botany 6(4): 414-423 (As *Fragaria indica*) ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 56 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 482 ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. Florilegium. p 358 ; [www.Efloras.org](http://www.Efloras.org) Annotated checklist of the Flowering Plants of Nepal. ; Zennie, T.M. and Ogewalla, C.D., 1974, *Ascorbic Acid and Vitamin A content of Edible Wild Plants of Ohio and Kentucky*.