

Pluchea indica (L.) Less, 1831

Identifiants : 24923/pluind

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- ~~Classe~~ Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;
- Genre : Pluchea ;

• **Synonymes :** *Baccharis indica* L. 1753 (= basionym, *Baccharis indica* L., *Conyza corymbosa* Roxb, *Conyza foliolosa* Wall. ex DC, *Conyza indica* (L.) Blume ex DC, *Conyza indica* var. *integerrima* Miq, *Erigeron denticulatus* Burm. f ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Indian sage, Indian fleabane, Indian pluchea , kuo bao ju (cn transcrit), hiiragi-giku (jp romaji) ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{(0+*)}}} : feuilles comme condiment, fleurs, légume^{{{(0+*)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{(0+*)}}} culinaire(s) :

-les jeunes feuilles sont consommées comme légume et comme aromatisant ;

-les fleurs sont également consommées cuites^{{{(0+*)}}}.

Les jeunes feuilles sont consommées comme légume et comme arôme. Les fleurs sont également consommées cuites

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
86	176	42	1.8	0	0	5.6	0



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

• *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-34323 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=447624> ;

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 470 ; Andarwulan, N., et al, 2010, *Flavonoid content and antioxidant activity of vegetables from Indonesia*. *Food Chemistry* 121: 1231-1235 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1804 ; Cooper, W. and Cooper, W., 2004, *Fruits of the Australian Tropical Rainforest*. Nokomis Editions, Victoria, Australia. p 83 ; Cowie, I, 2006, *A Survey of Flora and vegetation of the proposed Jaco-Tutuala-Lore National Park. Timor-Lests (East Timor)* www.territorystories.nt.gov.au p 45 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 136 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 41 ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 667 ; *Lembogi Biologi Nasional*, 1980, *Sayur-sayuran*. Balai Pustaka, Jakarta. p 80 ; *Linnaea* 6:150. 1831 ; *MARDI Malaysia* ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 99, 185 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 138 ; Oomen, H.A.P.C., & Grubben, G.J.H., 1978, *Tropical Leaf Vegetables in Human Nutrition*, *Communication 69*, Department of Agricultural research, RTI Amsterdam, p 97, 120 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. *Communication 54e* Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 68 ; Tindall, H.D., & Williams, J.T., 1977, *Tropical Vegetables and their Genetic Resources*, *International Board for Plant Genetic Resources*, Rome, p 109