

Sesuvium portulacastrum (L.) L., 1759

(Pourpier de mer)

Identifiants : 29892/sespor

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Ordre : Caryophyllales ;**
- **Famille : Aizoaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Sous-règne : Tracheobionta ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Caryophyllales ;**
- **Famille : Aizoaceae ;**
- **Genre : Sesuvium ;**

- **Synonymes : Portulaca portulacastrum L, Trianthema polyandra Blume ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : seaside purslane , Akulikuli, Bossaha, Burunque, Cenicilla, Dampalit, Dhapa, Enhade, Erwi, Gelang laut, Gelang pasir, Haichau, Jadu palang, Krokot, Lonumagoo, Nuntashak, Sagu sagu, Samphire, Sepit-sepit, Sepit, Sesevit, Strandpostelein, Taraumpalit, Te boi, Uondgi, Van kiru valai, Vangarreddi kura, Vungaravasee, Vungaravasi ;**



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

Feuilles, légume^{(({0}+{x})}. Les jeunes feuilles sont cuites et consommées (l'eau doit être changée car elles sont parfois salées^{(({0}+{x})}) comme poherbe^{(({dp})} ; elles sont également consommées crues, avec des sauces de poisson, ou picklées^{(({0}-{x})}.

Les jeunes feuilles sont cuites et mangées. (Parce qu'ils sont salés, l'eau doit parfois être changée.) – X000B_ Ils sont également consommés crus avec des sauces de poisson. Ils sont également marinés

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitaminines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
89	105	25	2.1	0	0	6.3	0



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

The botanist's repository [H.C. Andrews] (vol. 3: t. 201 ; 1801-1802) [H.C. Andrews], via

- *Liens, sources et/ou références :*

- **Wikipedia :**
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Sesuvium_portulacastrum_\(en français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sesuvium_portulacastrum_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Sesuvium_portulacastrum_\(source en anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Sesuvium_portulacastrum_(source_en_anglais)) ;
 - [https://es.wikipedia.org/wiki/Sesuvium_portul_\(source en espagnol\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Sesuvium_portul_(source_en_español)) ;
- don't classification :**
- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2476903 ;
- don't livres et bases de données :⁰"Food Plants International" (en anglais) ;**
- don't biographie/références de⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**
- Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 570 ; Brown, W.H., 1920, Wild Food Plants of the Philippines. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 54 ; Burkhill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 1. Kew. ; Busson, 1965, ; 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 42 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, Wild Food in Australia, Fontana. p 128 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 4 ; Flora of Australia, Volume 4, Phytolaccaceae to Chenopodiaceae, Australian Government Publishing Service, Canberra (1984) p 61 ; Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 79 ; Flora Malesiana Vol 13 p 272 ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO https://www.fao.org/infofoods/directory No. 734 ; Grivetti, L. E., 1980, Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development. p 26, 48 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 468 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 101 ; Kenneally, K.E., Edinger, D. C., and Willing T., 1996, Broome and Beyond, Plants and People of the Dampier Peninsula, Kimberley, Western Australia. Department of Conservation and Land Management. p 53 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 217 ; Levitt, D., 1981, Plants and people. Aboriginal uses of plants on Groote Eylandt, Australian Institute of Aboriginal Studies, Canberra. p 80 ; Low, T., 1991, Wild Herbs of Australia and New Zealand. Angus & Robertson. p 61 ; Low, T., 1991, Wild Food Plants of Australia. Australian Nature FieldGuide, Angus & Robertson. p 26 ; Low, T., 1992, Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest. Angus & Robertson. p 133 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 172, 200 ; McMakin, P.D., 2000, Flowering Plants of Thailand. A Field Guide. White Lotus. p 72 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, Edible Wild Plants in Philippine Forests. Philippine Journal of Science. p 434 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, Flowering Plants in Australia. Rigby. p 73 ; Ochse, J.J. et al, 1931, Vegetables of the Dutch East Indies. Asher reprint. p 5 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 135 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists, Division of Botany, Lae, PNG. p 174, 175 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 46 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 720 ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 556 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute https://botany.si.edu ; Ruffo, C. K., Birnie, A. & Tengnas, B., 2002, Edible Wild Plants of Tanzania. RELMA p 610 ; Ryan, M. (Ed.), 2003, Wild Plants of Greater Brisbane. Queensland Museum. p 40 ; Shah, G.L., 1984, Some economically important plant of Salsette Island near Bombay. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 5 No. 4 pp 753-765 ; SHORTT, ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 37, 85 ; Smith, A.C., 1981, Flora Vitiensis Nova, Hawaii, Kuai, Hawaii, Volume 2 p 270 ; Syst. nat. ed. 10, 2:1058. 1759 ; Townsend, K., 1994, Across the Top. Gardening with Australian Plants in the tropics. Society for Growing Australian Plants, Townsville Branch Inc. p 335 ; Wheeler, J.R.(ed.), 1992, Flora of the Kimberley Region. CALM, Western Australian Herbarium, p 90 ; Williams, K.A.W., 1999, Native Plants of Queensland Volume 4. Keith A.W. Williams North Ipswich, Australia. p 354 ; Yuncker, T.G., 1959, Plants of Tonga, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 111*