# *Solanum jamesii Torr., 1827*
# *(Pomme de terre sauvage du Colorado)*

## *Identifiants : 30440/soljam*


### *Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)*
### *Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze*

### *Dernière modification le 24/04/2024*

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Solanales ;***
    - ***Famille : Solanaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Solanales ;***
    - ***Famille : Solanaceae ;***
    - ***Genre : Solanum ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Colorado wild potato ;***

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

  ***Racine, tubercule. Les tubercules sont comestibles malgré leur teneur en solanine qui leur donne amertume et astringence ; les indiens Hopis et Navajos{{{Wiki(+) les consomment crus ou cuits (bouillis) avec de l'argile saline{{{0(+x),{{{Wiki(+) pour contrecarrer les effets de la solanine{{{Wiki(+) ; ils peuvent être stockés ou tranchés, séchés et broyés en farine{{{0(+x).***

  ***Le tubercule est consommé cru ou bouilli avec de l'argile salée. Ils peuvent être stockés pendant plusieurs mois ou être coupés en tranches, séchés et moulus en farine***

  ***(1*)ATTENTION : même si aucune mention spécifique de la toxicité n'a été vu pour cette espèce, il appartient à un genre où beaucoup sinon tous les membres ont des feuilles toxiques et parfois aussi les fruits immatures.(1*)ATTENTION : même si aucune mention spécifique de la toxicité n'a été vu pour cette espèce, il appartient à un genre où beaucoup sinon tous les membres ont des feuilles toxiques et parfois aussi les fruits immatures{{{5(+).***

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

- ***Autres infos : Les tubercules peuvent être stockés pendant plusieurs mois[{{{0(+x)]* ; *on a pu observer une dormance record de huit ans, à une température de +5 °C[{{{Wiki(+)].***

  ***dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :***

  - ***Statut :***

    ***C'est un aliment de famine[{{{0(+x) (traduction automatique)].***

    ***Original : It is a famine food[{{{0(+x)].***

  - ***Distribution :***

    ***C'est une plante tempérée[{{{0(+x) (traduction automatique)].***

    ***Original : It is a temperate plant[{{{0(+x)].***

  - ***Localisation :***

    ***Mexique, Amérique du Nord, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)].***

    ***Original : Mexico, North America, USA[{{{0(+x)].***

  - ***Notes :***

    ***Il existe environ 1400 espèces de Solanum[{{{0(+x) (traduction automatique)].***

    ***Original : There are about 1400 Solanum species[{{{0(+x)].***

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

  - ***Wikipedia :***
    **-** https://fr.wikipedia.org/wiki/Solanum_jamesii (en français) ***;***

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

    ***dont classification :***

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

    ***dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :***

    ***Ann. Lyceum Nat. Hist. New York 2:227. 1828 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 237 ; MINNIS, ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 535 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 10 ; WHITE,***