

# Solanum scabrum Mill., 1768 (Morelle ogomo)

Identifiants : 37300/solsca

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 ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- ~~Classe~~ Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;
- Genre : Solanum ;

• **Synonymes :** Solanum nigrum auct. (non L.) ;

• **Synonymes français :** morelle noire, morelle ogomo garden, bleuet des jardins, chichiquelite, morelle scabre ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** african nightshade, black nightshade, garden huckleberry , garden-huckleberry (sv) ;



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

**Partie(s) comestible(s)**<sup>{{(0+X)}}</sup> : fruit, feuilles, légume<sup>{{(0+X)}}</sup>.

**Utilisation(s)/usage(s)**<sup>{{(0+X)}}</sup> culinaires :

-les fruits très mûrs peuvent être mangés crus ; ils sont également cuits et utilisés dans les confitures, gelées, sauces, tartes et confitures ; ils sont généralement d'abord cuits dans du bicarbonate de soude pour enlever l'amertume, puis préparés avec du sucre et du jus de citron ;

-les feuilles sont utilisées comme potherbe<sup>{{(0+X)}}</sup>.

Les fruits très mûrs peuvent être consommés crus. Ils sont également cuits et utilisés dans les confitures, gelées, sauces, tartes et conserves. Ils sont généralement cuits dans du bicarbonate de soude d'abord pour éliminer l'amertume, le préparé avec du sucre et du jus de citron. Les feuilles sont utilisées comme potasse. Ils peuvent également être séchés et stockés pour être utilisés dans les soupes

**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)
89.5	0	0	4.4	0	0	3.0	0.5



**Précautions :**

**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<sup>{{(5+)}}</sup>.

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

**De gauche à droite :**

Par Jacquin, N.J. von, *Icones plantarum rariorum (1781-1793) Icon. Pl. Rar. vol. 2 (1786) t. 329*, via *plantillustrations*  
Par *Annals of the Missouri Botanical Garden (1914-2013) Ann. Missouri Bot. Gard. vol. 60 (1973) t. 19 p. 688*, via *plantillustrations*

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-64991> ;

**dont classification :**

- **"The Plant List" (en anglais)** : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-29600143](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-29600143) ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=404901> ;

**dont livres et bases de données :** <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

**dont biographie/références de** <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

1996, *California Rare Fruit Growers, Inc. Pepino dulce Fruit fact* ; 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 38* ; Achigan-Dako, E, et al (Eds), 2009, *Catalogue of Traditional Vegetables in Benin. International Foundation for Science.* ; Adebooye, O. C. et al, 2005, *Seed constraint to cultivation and productivity of African indigeous leaf vegetables. African Journal of Biotechnology 4(13) pp 1480-1484* ; Abukutsa-Onyango, Mary, 2007, *The diversity of cultivated African leafy vegetables in three communities in western Kenya. AJFAND, Volume 7, No. 3* ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa, Vol. 5. Kew.* ; CRÉAC'H, (As *Solanum guineense*) ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1347 (As Solanum melanocerasum)* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 237* ; FAO, 1988, *Traditional Food Plants, FAO Food and Nutrition Paper 42. FAO Rome p 450, 464* ; Gard. dict. ed. 8: *Solanum* no. 6. 1768 ; Gbile, Z. O. and Adesina, S. K., 1988, *Nigerian Solanum Species of Economic Importance. Annals of the Missouri Botanical Garden, Vol. 75, No. 3. p 864* ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 493* ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 291 (As Solanum intrusum)* ; Maundu, P. et al, 1999, *Traditional Food Plants of Kenya. National Museum of Kenya. 288p* ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/* ; Smith, F. I. and Eyzaquirre, P., 2007, *African leafy vegetables: Their role in the World Health Organization's global Fruit and Vegetables Initiative. AJFAND, Vol. 7 No. 3* ; Tanaka, ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics, Macmillan p 361 (As Solanum intrusum)* ; 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](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 349 (As *Solanum melanocerasum*) ; Weinberger, K., Msuya J., 2004, *Indigenous Vegetables in Tanzania. Significance and Prospects. Technical Bulletin No. 31 AVRDC, Taiwan/FAO* p 4**