

***Talinum fruticosum* (L.) Juss., 1789 (*Hydrophile*)**

Identifiants : 38546/talfru

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 : Talinaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Sous-règne : Tracheobionta ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Chrysophyllophytidae ;**
- **Ordre : Caryophyllales ;**
- **Famille : Portulacaceae ;**
- **Genre : *Talinum* ;**

- **Synonymes :** *Portulaca fruticosa* L. 1759 (= basionym, *Portulaca triangularis* Jacq. 1760, *Talinum crassifolium* (Jacq.) Willd. 1800, *Talinum triangulare* (Jacq.) Willd. 1799 ;

- **Synonymes français :** cariru, pourpier du Surinam, épinard de Ceylan, épinard des Philippines, baselle, épinards de Floride, pourpier dressé, grand pourpier, grasseyé, grasseyé grand pourpier, pourpier tropical ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Ceylon-spinach, Philippine-spinach, Surinam-purslane, sweetheart, waterleaf, porcelaine (Guyane) ;



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

Partie(s) comestible(s) : feuilles, légume.

Utilisation(s)/usage(s) culinaires : les feuilles et les tiges tendres sont consommées crues ou cuites (ex. : comme pothérerie) ; elles sont un peu aigres ; la cuisson à la vapeur des feuilles produit une décoloration moins brune et elles sont moins visqueuses ; elles peuvent également être séchées et stockées. (1*)

Les feuilles et les tiges tendres sont consommées crues ou cuites. Ils sont légèrement aigres. La cuisson à la vapeur des feuilles produit moins de coloration brune et elles sont moins visqueuses. Ils peuvent également être séchés et stockés. Ils sont utilisés dans la soupe. Attention: En raison des oxalates dans les feuilles, de grandes quantités ne doivent pas être consommées. Ils peuvent être éliminés par cuisson et lixiviation. Aussi fermentation, cuisson à la vapeur et cuisson au four. Il est bon d'utiliser dans les soupes

Partie testée : feuilles (traduction automatique)

Original : Leaves

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
91	105	25	2.4	30	31	5.0	0



Précautions :

(1*)**ATTENTION^{0(+x)}** : en raison d'oxalates dans les feuilles, de grandes quantités ne doivent pas être consommées^{0(+x)}.

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-50071164 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=402262> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" ([*Talinum triangulare* (Jacq.) Willd.], en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 626 [*Talinum crassifolium* (Jacq.) Willd.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

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 40 ; Achigan-Dako, E, et al (Eds), 2009, *Catalogue of Traditional Vegetables in Benin. International Foundation for Science.* ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India. CSIR India.* p 618 ; Andarwulan, N., et al, 2010, *Flavonoid content and antioxidant activity of vegetables from Indonesia. Food Chemistry* 121: 1231-1235 ; Avouhou, H. T., et al, 2012, *Ethnobotanical Factors Influencing the Use and Management of Wild Edible Plants in Agricultural Environments in Benin. Ethnobotany Research & Applications Vol 10:571-592* ; Bernholt, H. et al, 2009, *Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger. Agroforestry Systems* 77:159-179 ; Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, *A Contribution to Bontoc Ethnobotany. Economic Botany*, 43(2): 307-369 ; Burkhill, 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 2159 ; Epenhuijsen C.W. van., 1974, *Growing Native vegetables in Nigeria. FAO Rome*, p 93 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications*, p 187 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation* p 72 ; Geesink, 1971, *Portulacaceae, Flora Malesiana, Ser. 1 Vol. 7 (1) p 124* ; 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 29, 32 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands.* p 519 ; Herklot, ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome.* p18 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 105* ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152* ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food. CUP* p 1865 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO.* p 233 ; Liengola, I. B., 2001, *A contribution to the study of native edible plants by the Turumbu and Lokele of the Tshopo District, Province Orientale, D. R. Congo. Syst. Geogr. Pl. 71:687-698* ; Lugod, G.C. and de Padua L.S., 1979, *Wild Food Plants in the Philippines. Vol. 1. Univ. of Philippines Los Banos.* p 69 ; Martin, F.W., & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico.* p 38, 215 ; Morton, ; Okigbo, B.N., *Vegetables in Tropical Africa, in Opena, R.T. & Kyomo, M.L., 1990, Vegetable Research and development in SADC countries. Asian Vegetable Research and development Centre. Taiwan.* p 45 ; 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 30, 36, 66, 83, 84 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet;* <https://www.rbge.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 6th June 2011] ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India.* p 197 ; 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 ; Sp. pl. 2(2):862. 1799* ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii.* p 467 (As *Talinum fruticosum*) ; Termote, C., et al, 2011, *Eating from the wild: Turumbu, Mbole and Bali traditional knowledge of non-cultivated edible plants, District Tshopo, DRCongo, Gen Resour Crop Evol.* 58:585-618 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam*, p 77, 78 ; Tindall, H.D., & Williams, J.T., 1977, *Tropical Vegetables and their Genetic Resources, International Board for Plant Genetic Resources, Rome*, p 106 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics, Macmillan* p 342 ; 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 (10 April 2000) ; Zon, A.P.M. van der, Grubben, G.J.H., 1976, *Les legumes-feuilles spontanés et cultives du Sud-Dahomey, Communication 65, Royal Tropical Institute, Amsterdam*, p 97, 99