

# Tropaeolum tuberosum Ruiz & Pavon, 1802 (Capucine tubéreuse)

Identifiants : 39766/trotub

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Brassicales ;
- Famille : Tropaeolaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Geraniales ;
- Famille : Tropaeolaceae ;
- Genre : Tropaeolum ;

- **Synonymes :** Tropaeolum mucronatum Meyen, Trophaeum tuberosum (Ruiz & Pavon) Kuntze ;

- **Synonymes français :** mashua ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** anu, mashua, ysano (local), taiachas (local) ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*\*

- **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))μ}}</sup> : racine, tubercules, feuilles, fleurs, légume<sup>{{(0(+x))μ}}</sup>.

Utilisation(s)/usage(s)<sup>μ</sup><sup>{{(0(+x))}}</sup> culinaire(s) :

-les tubercules sont consommés après cuisson pendant 10 minutes ; ils sont souvent édulcorés ; ils peuvent être ajoutés à des ragoûts ; ils sont durcis au soleil puis lyophilisés puis bouillis comme les pommes de terre ; ils peuvent être cuits puis congelés ;

-les jeunes feuilles tendres et les fleurs sont également consommées<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

Les tubercules sont consommés après avoir bouilli pendant 10 minutes. Ils sont souvent sucrés. Ils peuvent être ajoutés aux ragoûts. Ils sont séchés au soleil puis lyophilisés puis bouillis comme des pommes de terre. Ils peuvent être cuits puis congelés. Les jeunes feuilles et fleurs tendres sont également consommées



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par Houtte L. van (Flore des serres et des jardin de l'Europe, vol. 5: p. 452 ; 1849) [L. Stroobant], via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

**C'est un légume cultivé commercialement. Il n'a été introduit que récemment en Papouasie-Nouvelle-Guinée pour l'essayer. C'est une culture importante dans les hautes Andes**<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

**Original : It is a commercially cultivated vegetable. It has only recently been introduced into Papua New Guinea to try it out. It is an important crop in the high Andes**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Distribution :**

**Une plante tropicale. Il pousse dans les régions tropicales de haute altitude, fraîches, humides. Les plantes sont tolérantes au gel. Il faut 12 heures par jour pour une culture réussie. Il peut pousser sur des sols pauvres. En Amérique du Sud, les plantes poussent de 3 000 à 4 000 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 8-10**<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

**Original : A tropical plant. It grows in high altitude, cool, moist, tropical regions. The plants are tolerant of frost. It requires 12 hour days for successful cultivation. It can grow on poor soils. In South America plants grow from 3,000 to 4,000 m altitude. It suits hardiness zones 8-10**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Localisation :**

**Andes, Argentine, Australie, Bolivie \*, Grande-Bretagne, Chili, Colombie, Équateur, Europe, Nouvelle-Zélande, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Amérique du Sud, Venezuela**<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

**Original : Andes, Argentina, Australia, Bolivia\*, Britain, Chile, Colombia, Ecuador, Europe, New Zealand, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Peru, South America, Venezuela**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Notes :**

**Il présente des avantages pour les autres plantes cultivées avec lui de contrôler les nématodes et les insectes. Les tubercules réduisent probablement la production de testostérone. Il existe 80 à 90 espèces de Tropaeolum**<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

**Original : It has benefits for other plants grown with it of controlling nematodes and insects. The tubers probably reduce the production of testosterone. There are 80 to 90 Tropaeolum species**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

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

- <sup>1</sup> **jardin2plantes.info** : <https://www.1jardin2plantes.info/fiches/167/capucine-tubereuse.php> ;
- **jardinpotager : la Capucine tubéreuse par J.-L. Muselle** : <https://www.jardinpotager.com/JLB.capucinetubereuse.htm> :: [Forum Tomodori spécial capucine tubéreuse : recettes de cuisine et coups de main https://tomodori.com/forum/topic5465.html](https://tomodori.com/forum/topic5465.html) ;
- <sup>125</sup> **"B & T World Seeds" (en anglais)** : <https://b-and-t-world-seeds.com/cartall.asp?species=Tropaeolum%20tuberosum&sref=51111> ;
- **Wikipedia** :  
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/A%C3%B1u> (en français) ;

° <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Tropaeolum\\_tuberosum](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Tropaeolum_tuberosum) ;

dont classification :

° "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-33000049](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-33000049) ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 76 à 81, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 1026 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1434 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 242 ; *Fl. peruv.* 3:77, t. 314. 1802 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 23 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 661 ; 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. p 20, 152 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 325 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 302 ; Kay, D.E., 1973, *Root Crops, Digest 2*, Tropical Products Institute, London, p 4 ; 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 1811 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 358 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant. DK*. p 219 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 171 ; *Plants For A Future database, The Field*, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA handbook Volume 9 *Plants yielding non-seed carbohydrates*. p 181 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 640 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 79 ; Smith, P.M., 1979, *Isanu*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 322 ; Tapia, M. E., *The role of under-utilised plant species with regard to increased food security and improved health of poor people, in mountain regions*. IIA-PNUD/Peru ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 80 ; 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 370