

Cyphostemma adenocaule (Steud. ex A. Rich.) Desc. ex Wild & Drummond

Identifiants : 10754/cypade

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Ordre : Vitales ;**
- **Famille : Vitaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Rhamnales ;**
- **Famille : Vitaceae ;**
- **Genre : Cyphostemma ;**

- **Synonymes : Cissus adenocaulis Steud. ex A. Rich ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Aserkush, , Agana, Anaya, Awuliakongo, Ayaka, Bombeye, Deda aka, Emorosi, Emoross, Gnainrisse angbaman, Gobia, Inkorodo, Mendengele, Mtoromola, Mubata mukundo, Mwengele, Nimos, Nimus, Okoto, Ombeye, Tiyankwounti, Umushaariita ;**



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

Parties comestibles : feuilles, racines, tubercules, fruits, légumes^{{}{(0(+x)) traduction automatique}} | Original : Leaves, Roots, Tubers, Fruit, Vegetable^{{}{(0(+x))} Les feuilles sont cuites et utilisées comme légume et dans les soupes. Ils ont un goût aigre. Les tiges sont coupées pour libérer de l'eau potable. Les fruits sont acides et mangés et utilisés dans les soupes. Les racines sont bouillies et mangées. Ils sont également tranchés, séchés et stockés. Ils peuvent être conservés pendant 1 à 2 mois



néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :

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

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

Achigan-Dako, E, et al (Eds), 2009, Catalogue of Traditional Vegetables in Benin. International Foundation for Science. ; Asfaw, Z., Conservation and use of traditional vegetables in Ethiopia. FAO ; Asfaw, Z. and Tadesse, M., 2001, Prospects for Sustainable Use and Development of Wild Food Plants in Ethiopia. Economic Botany, Vol. 55, No. 1, pp. 47-62 ; Bonou, A., et al, 2013, Valeur économique des Produits Forestiers Non Ligneux (PFNL) au Benin. Editions Universitaires Européennes p 93 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 2. Kew. ; Dansi, A., et al, 2008, Traditional leafy vegetables and their use in the Benin Republic. Genet Resour Crop Evol (2008) 55:1239â€“1256 ; East African Herbarium records, 1981, ; Goode, P., 1989, Edible Plants of Uganda. FAO p 30 ; Goode, P., 1989, Edible Plants of Uganda. FAO p 36 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 279 ; Lulekal, E., et al, 2011, Wild edible plants in Ethiopia: a review on their potential to combat food insecurity. Afrika Focus - Vol. 24, No 2. pp 71-121 ; Ojelel, S. & Kakudidi, E. K., 2015, Wild edible plant species utilized by a subsistence farming community in the Obalanga sub-county, Amuria district, Uganda. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 11:7 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 201 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <http://www.rbge.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 13th June 2011] ; Segnon, A. C. and Achigan-Dako, E. G., 2014, Comparative analysis of diversity and utilization of edible plants in arid and semi-arid areas in Benin. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 10:80 ; Shumsky, S., et al, 2014, Institutional factors affecting wild edible plant (WEP) harvest and consumption in semi-arid Kenya. Land Use Policy 38(2014) 48-69 ; Teklehaymanot, T., and Mirutse Giday, M., 2010, Ethnobotanical study of wild edible plants of Kara and Kwego semi-pastoralist people in Lower Omo River Valley, Debub Omo Zone, SNNPR, Ethiopia Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 2010, 6:23 ; 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