

Solanum stoloniferum Schltl., 1833 (Pomme de terre sauvage)

Identifiants : 37320/solsto

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- **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 ;

- **Synonymes :** Solanum fendleri A. Gray 1856 ;

- **Synonymes français :** pomme de terre de Fendler, morelle de Fendler ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Fendler's horsenettle (Fendler's horse-nettle), Fendler's potato (Fendler potato), wild Potato, Fender's nightshade ;



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

Racine, tubercule. Les petits tubercules sont consommés crus, bouillis, cuits au four ou rôtis^{{{(0(+x))}}}, comme des pommes de terre^{{{(27(+x))}}}. Ils sont bouillis avec de l'argile^{{{(0(+x))}}}. Solanum stoloniferum est une pomme de terre sauvage comestible commune des Etats-Unis et du Mexique qui a un goût de châtaigne ; elle est utilisée pour la nourriture aux Etats-Unis et peut être consommée crue ou cuite ; elle est également consommée par les Indiens Tarahumara, dans l'état de Chihuahua, au Mexique^{{{(259)}}}, et au Nouveau-Mexique^{{{(27(+x))}}}.

Lorsqu'elles sont consommées crues les pommes de terre sont mélangées avec de l'argile. Un rapport indique que, après chaque bouchée de pomme de terre crue, une personne prend une petite bouchée d'argile blanche pour contrecarrer l'effet astringent désagréable dans la bouche^{{{(259)}}}.



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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a tropical plant^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Mexique^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Mexico^{{{0(+x)}}}.

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

- ²⁵⁹ "NATURAL HISTORY MUSEUM" (en anglais) : <https://www.nhm.ac.uk/nature-online/species-of-the-day/common-species/solanum-stoloniferum/index.html> ;

- **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Solanum_stoloniferum#cite_note-5 (en français) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-29601913 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=101233> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" ([Solanum fendleri A Gray], en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 287, par Louis Bubenicek) ;

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

Amer. J. Sci. Arts ser. 2, 22:285. 1856 ; 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 236 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 614 ; 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/>