

Atriplex canescens (Pursh.) Nutt.

Identifiants : 3786/atrcan

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/07/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Amaranthaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Amaranthaceae ;
- Genre : Atriplex ;

- Synonymes : *Atriplex angustior* Cockerell, *Atriplex berlandieri* Moq, *Atriplex canescens* subsp. *canescens*, *Atriplex canescens* var. *canescens*, *Atriplex fruticosa* Nutt. ex Moq, *Atriplex heterophylla* Nutt. ex Moq, *Obione canescens* (James) Moq, et d'autres ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Four-winged Saltbush, , Chamisa, Chamizo, Grey sage brush ;



- Note comestibilité : ****

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

Parties comestibles : feuilles, graines^{{{0(+x)}} (traduction automatique)} | Original : Leaves, Seeds^{{{0(+x)}}} Les feuilles ont un goût salé. Les nouvelles pousses et feuilles sont consommées comme vertes. Les graines sont moulues et utilisées comme farine. Cela peut être mélangé avec d'autres graines et utilisé comme farine ou utilisé pour faire une boisson. La plante est également brûlée pour produire des cendres riches en minéraux utilisées pour colorer les produits de maïs

Partie testée : feuilles^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}

Original : Leaves^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.

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

• Liens, sources et/ou références :

° 5 "Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Atriplex_canescens ;

dont classification :

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

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 47 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 117 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 137 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 206 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 75 ; *Flora of Pakistan*. www.eFlora.org ; Gen. N. Amer. pl. 1:197. 1818 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1848 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 205 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 200 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 7th April 2011] ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 59 ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 54 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 79