

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 01/05/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- 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, grassé, grassé 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)^{{{0(+x)}}} : feuilles, légume^{{{0(+x)}}}μ.

Utilisation(s)/usage(s)^{μ{{0(+x)}}} culinaires : les feuilles et les tiges tendres sont consommées crues ou cuites^{{{0(+x)}}} (ex. : comme potherbe^{{{0(dp*)}}}) ; 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^{{{0(+x)}}}.(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^{{{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)
91	105	25	2.4	30	31	5.0	0



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

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. C'est un légume productif, nutritif et facile à cultiver. À l'heure actuelle, peu distribuée en Papouasie-Nouvelle-Guinée, mais acceptée et appréciée dans les régions où elle est présente^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. It is a productive, nutritious, easy to grow vegetable. At present not widely distributed in Papua New Guinea but being accepted and liked in areas where it occurs^{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il se produit dans les zones tropicales côtières et jusqu'à environ 1 600 m d'altitude. En raison de la voie C4, une croissance optimale est obtenue avec des températures élevées, une fertilité élevée du sol, beaucoup de soleil et une humidité suffisante. La plante poussera également correctement dans des conditions plus pauvres, y compris une certaine sécheresse et un peu d'ombre. Il peut pousser dans des endroits arides^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It occurs in coastal tropical areas and up to about 1,600 m altitude. Due to the C4 pathway optimum growth is achieved with high temperatures, high soil fertility, plenty of sunlight and sufficient moisture. The plant will also grow adequately in poorer conditions including some drought and a little shade. It can grow in arid places^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Bénin, Bolivie, Brésil, Burkina Faso, Burundi, Cameroun, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, Amérique centrale, République démocratique du Congo, Côte d'Ivoire, Afrique de l'Est, Timor oriental, Fidji, Ghana, Guyanes, Guinée, Guinée, Hawaï, Inde, Indochine, Indonésie, Côte d'Ivoire, Malaisie, Mexique, Niger, Nigéria, Amérique du Nord, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Paraguay, Philippines, Sao Tomé et Príncipe, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sierra Leone, Îles Salomon, Amérique du Sud, Sri Lanka, Suriname, Thaïlande, Timor-Leste, Trinité-Tobago, USA, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Benin, Bolivia, Brazil, Burkina Faso, Burundi, Cameroon, Central Africa, Central African Republic, CAR, Central America, Congo DR, CÔte d'Ivoire, East Africa, East Timor, Fiji, Ghana, Guianas, Guinea, Guine, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Ivory Coast, Malaysia, Mexico, Niger, Nigeria, North America, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Philippines, Sao Tome and Principe, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, Solomon Islands, South America, Sri Lanka, Suriname, Thailand, Timor-Leste, Trinidad-Tobago, USA, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies^{{{0(+x)}}}.

- Notes :

Il existe environ 50 espèces de Talinum. Ils poussent dans des endroits chauds. Aussi mis dans la famille des Portulacacées. Peut avoir des oxalates plus élevés. Des niveaux élevés de magnésium peuvent réduire ces effets. Ne devrait pas avoir plus de 180 mg / jour car cela peut avoir des conséquences graves^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 50 Talinum species. They grow in warm places. Also put in the family Portulacaceae. Can have higher oxalates. High levels on magnesium can reduce these effects. Should not have above 180 mg/day as this can have serious consequences^{{{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 ; Burkill, 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 ; Herklots, ; 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 SADCC 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.rbgekew.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 Eyzaguirre, 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, DR Congo*, 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 cultivés du Sud-Dahomey*, Communication 65, Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 97, 99