

Talinum paniculatum (Jacq.) Gaertn., 1791 (Talin étalé)

Identifiants : 38547/talpan

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 ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Talinaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Portulacaceae ;
- Genre : Talinum ;

- Synonymes : Talinum patens (L.) Willd. 1799 ;

- Synonymes français : talinum étalé, bijoux d'Ophar, joyaux d'Ophar ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Jewels of Opar, flameflower, fame flower , Armo porteno, Caa ruru kyra, Carne gorda, Caruru, Fameflower, Major-gomes, Mata callos, Palo de rosa, Pasto del monte, Tu ren shen, Varataisi, Verdolaga camba, Verdolaga francesa ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -6,5°C ? ;



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

Feuille (feuilles {blanchies ou cuites}^{{{0(+x)}}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} : légume^{0(+x)}}] ; et tiges^{0(+x)} [idem feuilles^{{{(dp*)}}}] comestible^{0(+x)}.

Détails :

Les feuilles et les tiges sont blanchies et utilisées dans les salades ; elles peuvent être cuites dans les soupes^{{{0(+x)}}} ; feuilles cuites comme potherbe^{{{(dp*)}}}. Les Talins jouissent des mêmes propriétés que les Pourpiers : leurs feuilles peuvent être employées comme assaisonnement ; mangées cuites, elles rafraîchissent (Lamarck, Encyclopédie)^{{{(76(+x))}}}.

Les feuilles et les tiges sont blanchies et utilisées dans les salades. Ils peuvent être cuits dans des 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)
90.9	0	0	2.8	0	0	1.5	0



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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. C'est un légume mineur^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. It is a minor vegetable^{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il peut croître du niveau de la mer jusqu'à 2200 m d'altitude. Il est préférable dans un sol humide bien drainé riche en matière organique. Il convient aux zones de rusticité 9-10^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. It can grow from sea level up to 2,200 m above sea level. It is best in well-drained moist soil rich in organic matter. It suits hardiness zones 9-10^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Brésil, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, Congo, Cuba, République dominicaine, Équateur*, Eswatini, Fidji, Ghana, Guyane, Haïti, Hawaï, Indochine, Jamaïque, Petites Antilles*, Mexique, Myanmar, Nigéria, Amérique du Nord, Pacifique, Paraguay, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud*, Swaziland, Thaïlande, Amérique tropicale*, Uruguay, USA, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Brazil, Central Africa, Central America, China, Congo, Cuba, Dominican Republic, Ecuador*, Eswatini, Fiji, Ghana, Guiana, Guyana, Haiti, Hawaii, Indochina, Jamaica, Lesser Antilles*, Mexico, Myanmar, Nigeria, North America, Pacific, Paraguay, Puerto Rico, SE Asia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America*, Swaziland, Thailand, Tropical America*, Uruguay, USA, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies^{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 50 espèces de *Talinum*. Ils poussent dans des endroits chauds. Il est utilisé en médecine. Également mis dans la famille des Portulacacées. Sur probablement dans une maison chaude en Slovénie^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 50 *Talinum* species. They grow in warm places. It is used in medicine. Also put in the family Portulacaceae. Presumably in a hot house in Slovenia^{{{0(+x)}}}.

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

- **Jardin ! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/1107/talinum_paniculatum.html ;
- ¹**jardin2plantes.info** : <https://www.1jardin2plantes.info/fiches/122/bijoux-ophar.php> ;
- **"Dave's Garden" (en anglais)** : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/777/#b> ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2513509 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=36214> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 625 à 627 [*Talinum patens* (L.) Willd.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Adebooye, O. C. et al, 2005, Seed constraint to cultivation and productivity of African indigeous leaf vegetables. *African Journal of Biotechnology* 4(13) pp 1480-1484 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 966 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 998 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 4. Kew. ;

"Chinese Nutrition Journal", 2002, Vol 23(11) p 121 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1398 ; Epenhuijsen C.W. van., 1974, Growing Native vegetables in Nigeria. FAO Rome, p 92 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 187 ; Fruct. sem. pl. 2:219. 1791 ; Geesink, 1971, Portulacaceae, Flora Malesiana, Ser. 1 Vol. 7 (1) p 124 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 517 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 297 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia. Plant Protection Society of Western Australia. p 202 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; 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 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 233 ; Long, C., 2005, Swaziland's Flora - siSwati names and Uses <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Mot So Rau Dai an Duoc O Vietnam. Wild edible Vegetables. Ha Noi 1994, p 122 ; 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 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Smith, A.C., 1981, Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 2 p 279 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 467 ; Swaziland's Flora Database <https://www.sntc.org.sz/flora>