

Tragopogon porrifolius L., 1753 (Salsifis cultivé)

Identifiants : 39319/trapor

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/07/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;
- Genre : Tragopogon ;

- **Synonymes :** *Tragopogon sinuatus* Ave-Lall ;

- **Synonymes français :** salsifis à feuilles de poireau, salsifis blanc, barbe de bouc, cercifis commun, barberon, cerifix, salsifie, doigts de mort ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** oysterplant, salsify, vegetable-oyster, salsify, oyster plant, vegetable oyster, Jerusalem star, witte schorseneer (nl), Haferwurzel (de), Weißwurzel (de), scorzobianca (it), baramonjin (jp romaji), barba-de-bode (pt), barba cabruna (es), salsifí blanco (es), haverrot (sv) ;



- **Note comestibilité :** ***

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

Partie(s) comestible(s)^{{{(0+*)}}} : racines, feuilles, pousses, légumes^{{{(0+*)}}}μ.

Utilisation(s)/usage(s)^μ{{(0+*)}} culinaire(s) :

-les racines blanches sont consommées bouillies, cuites ou en soupe ;

-les jeunes feuilles sont comestibles ; elles peuvent être consommées crues ou utilisées pour aromatiser les autres aliments (les morceaux coupés se décolorent rapidement avant la cuisson, sauf stockés dans de l'eau avec un peu de jus de citron ajouté)^{{{(0+*)}}} ; feuilles également cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*) ;

-les racines torréfiées ont été utilisées comme succédané de café identique à la chicorée ;

-le jus durci obtenu à partir des tiges cassées peut être mâché ; le latex peut être utilisé comme le lait^{{{(0+*)}}}.

Les racines blanches sont consommées bouillies, cuites au four ou en soupe. Les jeunes feuilles sont comestibles. Ils peuvent être consommés crus ou utilisés pour aromatiser d'autres aliments. (Les morceaux coupés se décolorent rapidement avant la cuisson à moins qu'ils ne soient stockés dans de l'eau additionnée d'un peu de jus de citron.) _ x000B_

Les racines torréfiées ont été utilisées comme substitut de café comme la chicorée. Le jus durci des tiges cassées peut être mâché. Le latex peut être utilisé comme lait

Partie testée : racine - bouillie^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}

Original : Root - boiled^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
81.2	285	68	2.7	0	4.6	1.2	0.3



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

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

De gauche à droite :

Par Lindman, C.A.M., *Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl.* vol. 3 (1922) t. 549, via plantillustrations

Par Smith, J.E., *English botany, or coloured figures of British plants*, ed. 3 [B] [J.E. Sowerby et al] (1863-1899) *Engl. Bot.*, ed. 3 vol. 5 (1866) t. 801, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. Occasionnellement vu dans les jardins d'Européens des hautes terres de Papouasie-Nouvelle-Guinée^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable. Occasionally seen in gardens of Europeans in the highlands of Papua New Guinea^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les hautes terres sous les tropiques. Il fait mieux dans les sols légers et bien drainés. Il a besoin d'une position ensoleillée ouverte. Il résiste à la sécheresse et au gel. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 5-9. *Herbier de Tasmanie. Au Sichuan et au Yunnan*^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It grows in the highlands in the tropics. It does best in light well-drained soils. It needs an open sunny position. It is resistant to drought and frost. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 5-9. *Tasmania Herbarium. In Sichuan and Yunnan*^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

◦ Localisation :

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Autriche, Belgique, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Chili, Chine, Crète, Croatie, Cuba, Chypre, République tchèque, Afrique de l'Est, Europe *, France, Allemagne, Grèce, Hawaï, Inde, Irlande, Italie, Liban, Lesotho, Luxembourg, Macédoine, Méditerranée, Maroc, Myanmar, Nouvelle-Zélande, Île Norfolk, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Roumanie, Asie du Sud-Est, Slovaquie, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Espagne, Tasmanie, Turquie, USA, Yougoslavie^{{{(0+*x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Austria, Belgium, Britain, Bulgaria, Canada, Chile, China, Crete, Croatia, Cuba, Cyprus, Czech Republic, East Africa, Europe*, France, Germany, Greece, Hawaii, India, Ireland, Italy, Lebanon, Lesotho, Luxembourg, Macedonia, Mediterranean, Morocco, Myanmar, New Zealand, Norfolk Island, North Africa, North America, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Romania, SE Asia, Slovakia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, Spain, Tasmania, Turkey, USA, Yugoslavia^{{{(0+*x)}}.}

◦ Notes :

Il existe environ 50 espèces de *Tragopogon*^{{{(0+*x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 50 *Tragopogon* species^{{{(0+*x)}}.}

• Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-47967 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=36817> ;

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 644 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." [https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.\(ACEDB version 4.0 - data version July 1994\)](https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994)) ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 48 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 464 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 990 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 104 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 155 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1427 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 152 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 112 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 194 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 44 ; *Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1*, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 370 ; *Food Composition tables for International use* <https://www.fao.org/vegetables> No. 81 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 150 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 178 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa*. Struik p 122 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 651 ; 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 106 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 751 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 107 ; 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 1847 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 302 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 238 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; Letsela, T., et al, 2003, *Plant Resources Used for Subsistence in Tsehlanyane and Boking in Lesotho*. *Economic Botany* 57(4): 619-639 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 32 ; Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest*. Angus & Robertson. p 29 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 72 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 331 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 369 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 565 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 177 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Purselove, J.W., 1968, *Tropical*

Crops Dicotyledons, Longmans. p 53 ; 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 14th April 2011] ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 543 ; Skinner, G. & Brown, 1981, C., *Simply Living. A gatherer's guide to New Zealand's fields, forests and shores*. Reed. p 19 ; Smith, K., 1998. *Growing Uncommon Fruits and Vegetables*. New Holland. p 125 ; Sp. pl. 2:789. 1753 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam*, p 79 ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, *Ortaggi, Istituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia*. p 56 ; 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) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 341