

***Tropaeolum majus* L., 1753**

(Capucine)

Identifiants : 39737/tromaj

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Malvidées ;**
- **Ordre : Brassicales ;**
- **Famille : Tropaeolaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Geraniales ;**
- **Famille : Tropaeolaceae ;**
- **Genre : Tropaeolum ;**

- **Synonymes français : grande capucine, cresson du Pérou, capucine hybride de lobb, capucine major, cresson du Mexique, cresson des jésuites, cresson d'Inde ;**
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : garden nasturtium, Indian cress, nasturtium , han jin lian (cn transcrit), Kapuzinerkresse (de), chagas (pt), capuchina (es), mastuerzo (es), indiankrasse (sv) ;**
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -5°C ;**



- **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(+x)}}} : **feuilles, graines, herbe, fleurs, épice, légume**^{{{0(+x)}}}μ.

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

-les feuilles, pétales de fleurs et graines sont tous comestibles et ont un goût poivré épicé ;

-les feuilles et les fleurs sont consommées crues ; elles sont utilisées dans les salades, sandwiches, plats de légumes et sont farcies comme des feuilles de vigne ;

-les fleurs peuvent être ajoutées à des vinaigres ;

-les bourgeons de fleurs et les jeunes fruits sont utilisés comme un substitut de câpres dans les sauces ;

-les graines mûres peuvent être consommées rôties ; elles peuvent être utilisées comme substitut du poivre^{{{0(+x)}}}.

Les feuilles, les pétales de fleurs et les graines sont tous comestibles et ont un goût piquant. Les feuilles et les fleurs sont consommées crues. Ils sont utilisés dans les salades, les sandwiches, les plats de légumes et sont farcis comme des feuilles de vigne. Les fleurs peuvent être ajoutées aux vinaigres. Les boutons floraux et les jeunes fruits sont utilisés comme

substitut aux câpres en sauce. Les graines mûres peuvent être consommées grillées. Ils peuvent être utilisés comme substitut du poivre

Partie testée : fleurs^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)
Original : Flowers^{{{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	130	0	0



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

- Note médicinale : ***

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



Curtis's Botanical Magazine (vol. 62 [ser. 2, vol. 9]: t. 3375 ; 1835) [Miss. C.M. Pope] , via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

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

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

- Distribution :

C'est une plante subtropicale. Il préfère une position ensoleillée. On le voit principalement entre 600 et 1800 m d'altitude en Papouasie Nouvelle Guinée. Il est endommagé par le gel. Il peut tolérer la sécheresse. Ils ont besoin d'une température supérieure à 3 ° C. En Argentine, il pousse en dessous de 800 m au-dessus du niveau de la mer. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 9-11. Au Sichuan et au Yunnan^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a subtropical plant. It prefers a sunny position. It is mainly seen between 600 and 1800 m altitude in Papua New Guinea. It is damaged by frost. It can tolerate drought. They need a temperature above 3Â°C. In Argentina it grows below 800 m above sea level. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 9-11. In Sichuan and Yunnan^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afrique, Andes, Argentine, Asie, Australie, Bolivie, Brésil *, Grande-Bretagne, Canada, Amérique centrale, Chili *, Chine, Colombie, RD Congo, Croatie, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Île de Pâques, Équateur, Égypte, Éthiopie , Europe, France, Allemagne, Grèce, Haïti, Hawaï, Inde, Indonésie, Irak, Jordanie, Kenya, Macédoine, Maurice, Mexique, Mozambique, Myanmar, Nouvelle-Zélande, Île Lord Howe, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Papouasie Nouvelle Guinée, PNG, Pérou *, Porto Rico, Réunion, Asie du Sud-Est, Sénégal, Slovaquie, Amérique du Sud, Amérique du Sud, Espagne, Suisse, Tanzanie, Tasmanie, Tibet, Turquie, Uruguay, USA, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zimbabwe^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Andes, Argentina, Asia, Australia, Bolivia, Brazil*, Britain, Canada, Central America, Chile*, China, Colombia, Congo DR, Croatia, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Easter Island, Ecuador, Egypt, Ethiopia, Europe, France, Germany, Greece, Haiti, Hawaii, India, Indonesia, Iraq, Jordan, Kenya, Macedonia, Mauritius, Mexico, Mozambique, Myanmar, New Zealand, Lord Howe Island, North Africa, North America, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Peru*, Puerto Rico, Reunion, SE Asia, Senegal, Slovenia, South America, South America, Spain, Switzerland, Tanzania, Tasmania, Tibet, Turkey, Uruguay, USA, West Africa, West Indies, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe 80 à 90 espèces de *Tropaeolum*. Il a des propriétés anticancéreuses^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are 80 to 90 *Tropaeolum* species. It has anticancer properties^{{{{0(+x)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 8 à 13 et 3 quand elles sont fra ;

- Liens, sources et/ou références :

- auJardin.info : <https://www.aujardin.info/plantes/capucine.php> ;
- gerbeaud.com : https://www.gerbeaud.com/jardin/fiches/fp_capucine_semis_precoce.php3 ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Tropaeolum_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Tropaeolum_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Tropaeolum_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Tropaeolum_(source_en_anglais)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Kapuzinerkressen_\(source_en_anglais\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Kapuzinerkressen_(source_en_anglais)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Tropaeolum_majus ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2522052 ;

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

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

Addis, G., et al, 2005, *Ethnobotanical Study of Edible Wild Plants in Some Selected Districts of Ethiopia*. Human Ecology, Vol. 33, No. 1, pp. 83-118 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 655 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 208 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 995 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 274 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 1025 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 5. Kew. ; Burnie, G.(Ed.), 2003, *Annuals and Bulbs*. The Gardener's Handbooks. Fog City Press. p 233 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 162 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1434 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 94 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 242 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 389 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 192 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 565 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 660 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 325 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 302 ; 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 226 ; 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 ; Kintzios, S. E., 2006, *Terrestrial Plant-Derived Anticancer Agents and Plant Species Used in Anticancer research*. Critical Reviews in Plant Sciences. 25: pp 79-113 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1821 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 84 (Drawing) ; Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest*. Angus & Robertson. p 147 ; Lulekal, E., et al, 2011, *Wild edible plants in Ethiopia: a review on their potential to combat food insecurity*. Afrika Focus - Vol. 24, No 2. pp 71-121 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 363 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 193 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 151 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, *Flowering Plants in Australia*. Rigby. p 211 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 565 ; *Plants For A Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; *PROSEA handbook Volume 13 Spices*. p 280 ; *Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <https://www.rbghkew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 13th June 2011] ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 229 ; Skinner, G. & Brown, C., 1981, *Simply Living*.

A gatherer's guide to New Zealand's fields, forests and shores. Reed. p 49 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics.* Princeton. p 379 (Drawing) ; Sp. pl. 1:345. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora.* Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 550 (Drawing) ; Stern, G., 1986, *Australian Weeds. A Source of Food and Medicine.* Harper & Row. p 137 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables.* Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 80 ; 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 370 ; www.chileflora.com