

Acmella oleracea (L.) R.K. Jansen, 1985 (Brède mafane)

Identifiants : 514/acmole

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 24/04/2024

- 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 : Acmella ;

- Synonymes : *Spilanthes acmella* L. 1767 (=) basionym, *Spilanthes acmella* Murr. var. *oleracea* (L.) C.B. Clarke ex Hook.f., *Spilanthes acmella* DC. var. *oleracea* (Jacq.) Baker, *Spilanthes acmella* DC. var. *oleracea* (L.) Hook.f., *Spilanthes fusca* hort. par. ex Lam. 1785 (synonyme, selon TPL) ;

- Synonymes français : cresson de Para, cresson des Indes, mafa, cresson du Brésil, cresson de Madagascar, spilanthé des potagers, spilanthé, brède madame ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : toothache plant, Para cress, Brazilian cress, anamalahobé (mg), Parakresse (de), parakresse (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -4/-5°C, zone 9b ;



- Note comestibilité : ***

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

Feuille (crues $\mu 3(4(+x), +x), 7$, cuites [légume $^{3,7\mu} \mu 3(4(+x), +x)$ et/ou aromatisantes $^{3(24, +x)}$ [relevé/poivré] $^{3(4(+x), +x)}$ et fleur $^{3(24, +x)}$ (aromatisantes [poivre/anesthésiant] 116) comestibles. $^{2(+)} \cdot (1^*)$

Détails :

Feuilles, légume, fleurs $^{\{\{0(+x)\}}$. Les feuilles sont consommées crues ou cuites à la vapeur $^{\{\{0(+x)\}}$ (ex. : comme potherbe, brède $^{\{\{dp\}}\})$; les feuilles crues sont utilisées pour aromatiser les salades ; le goût épicé est détruit à la cuisson $^{\{\{0(+x)\}}$. (1*)

Les feuilles sont consommées crues ou cuites à la vapeur et mangées. Les feuilles crues sont utilisées pour parfumer les salades. Le goût épicé est détruit avec la cuisson. Les fleurs sont également utilisées comme légume. Attention: Les feuilles mâchées peuvent provoquer un engourdissement de la bouche. (Le produit chimique est appelé spilanthol

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

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

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



(1*)ATTENTION : les feuilles, lorsqu'elles sont mâchées, peuvent causer un engourdissement de la bouche ; la substance chimique est appelée spilanthal.(1*)ATTENTION^{0(+x)} : les feuilles, lorsqu'elles sont mâchées, peuvent causer un engourdissement de la bouche ; la substance chimique est appelée spilanthal^{0(+x)}.

- Note médicinale : ***

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



Par , via wikimedia

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Il est cultivé comme légume dans certains endroits. Il est également vendu sur les marchés^{0(+x) (traduction automatique)}.

Original : It is cultivated as a vegetable in some places. It is also sold in markets^{0(+x)}.

- Distribution :

C'est une plante tropicale. Il pousse dans les régions avec une température moyenne de 26 ° C. Les précipitations sont de 2 700 mm par an. L'humidité relative est de 85%. Il est endommagé par le gel^{0(+x) (traduction automatique)}.

Original : It is a tropical plant. It grows in regions with an average temperature of 26°C. The rainfall is 2,700 mm per year. The relative humidity is 85%. It is damaged by frost^{0(+x)}.

- Localisation :

Afrique, Amazonie, Asie, Bénin, Brésil, Canada, Afrique centrale, Chine, Comores, RD Congo, Afrique de l'Est, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Madagascar, Maurice, Inde du nord-est, Pacifique, Pérou, Réunion, Asie du Sud-Est, Sud Amérique *, Taiwan, Thaïlande, Tropiques, USA, Afrique de l'Ouest^{0(+x) (traduction automatique)}.

Original : Africa, Amazon, Asia, Benin, Brazil, Canada, Central Africa, China, Comoros, Congo DR, East Africa, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Madagascar, Mauritius, Northeastern India, Pacific, Peru, Reunion, SE Asia, South America*, Taiwan, Thailand, Tropics, USA, West Africa^{0(+x)}.

- Notes :

Il existe environ 30 espèces d'Acmella. Il a des usages médicinaux. Il a une activité antibactérienne^{0(+x) (traduction automatique)}.

Original : There are about 30 Acmella species. It has medicinal uses. It has antibacterial activity^{0(+x)}.

- Nombre de graines au gramme : 4700 ;

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

- ³**PROTA4U (Protabase)** : [https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&q=pe&p=Acmella+oleracea+\(L.\)+R.K.Jansen](https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&q=pe&p=Acmella+oleracea+(L.)+R.K.Jansen) ;
- ⁴**"Mandsfeld's World Database of Agricultural and Horticultural Crops" (MWDAHC, en anglais)** : https://mansfeld.ipk-gatersleben.de/pls/htmldb_pgrc/f?p=185:46:1590168506381901::NO::module.mf_use.source.akzanz.rehm.akzname.taxid:mf_botnam.0.Spilanthus%20oleracea.32835 ;
- ¹¹⁶**"Cooking for Geeks : Real Science, Great Hacks, and Good Food" (livre en anglais, page83, par Jeff Potter)** : https://books.google.fr/books?id=IQ3PJY7zs6EC&pg=PA83&lpg=PA83&dq=buttons+acmella+oleracea+edible&source=bl&ots=HmkRbSyjAH&sig=C5wJ3G12tyMBZNNsPajvJze006Y&hl=fr&sa=X&ei=k-PZUPjMH7GS0QX4-ICgAw&redir_esc=y#v=onepage&q=buttons%20acmella%20oleracea%20edible&f=false ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Br%C3%A8des_mafane (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Acmella_oleracea (source en anglais) ;
- ⁵**"Plants For a Future" (en anglais)** : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Acmella_oleracea ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-142218 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=311860> ;

dont livres et bases de données : ⁰**"Food Plants International" (en anglais), 7^e "Sturtevant's edible plants of the word" (livre en anglais, page 630, par Edward Lewis Sturtevant, U. P. Hedrick), 76^e Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 142 à 145, par A. Paillieux et D. Bois) ;**

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 593 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 222 (As *Spilanthus oleracea*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 42 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 35 ; 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. p 12 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 104 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 186 ; Nakahara, K. et al, 2002, *Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Biocative Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from Micromelum minutum*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 4796-4892 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 165 ; Syst. Bot. Monogr. 8:65. 1985 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 76 ; 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) (As *Acmella oleracea*) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 353 ; Villachica, H., (Ed.), 1996, *Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia*. FAO, Lima. p 323