

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

- **Classification phylogénétique :**
 - Clade : Angiospermes ;
 - Clade : Dicotylédones vraies ;
 - Clade : Astéridées ;
 - Clade : Campanulidées ;
 - Ordre : Asterales ;
 - Famille : Asteraceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
 - Règne : Plantae ;
 - Sous-règne : Tracheobionta ;
 - Division : Magnoliophyta ;
 - ~~Classe~~ 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, spilanthe des potagers, spilanthe, brède madame ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** toothache plant, Para cress, Brazilian cress, anamalahobé (mg), Parakresse (de), parakrasse (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 $\mu 3(4(+x),+x)$] et/ou aromatisantes $3(24,+x)$ [relevé/poivré] $3(4(+x),+x)$ et fleur $3(24,+x)$ (aromatisantes [poivre/anesthésiant] 1^{16}) comestibles. $2^{(+)}$. (1^*))

Détails :

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



Précautions :

(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

- Nombre de graines au gramme : 4700 ;
- Liens, sources et/ou références :

- ³PROTA4U (Protabase) : [https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&g=pe&p=Acmella+oleracea+\(L.\)+R.K.Jansen](https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&g=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.Spilantes%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&lpq=PA83&dq=buttons+acmella+oleracea+edible&source=bl&ots=HmkRbSyjAH&sig=C5wJ3G12tyMBZNNsPajvJze006Y&hl=fr&sa=X&ei=k-PZUPjMH7G50QX4-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"Sturtevant's edible plants of the word" (livre en anglais, page 630, par Edward Lewis Sturtevant, U. P. Hedrick), 76Le 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 Spilantes 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 oleraceae*) ; 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