

Chenopodium opulifolium Schrad. ex Koch et Ziz

Identifiants : 7617/cheopu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Amaranthaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Amaranthaceae ;
- Genre : Chenopodium ;

- Synonymes : Anserina opulifolia (Schrad. ex Koch & Ziz) Montandon, Chenopodium album var. opulifolium (Schrad.) Aswal, Chenopodium album subsp. opulifolium (Schrad. ex W. D. J. Koch & Ziz) Maire, Chenopodium opulifolium Schrad, Chenopodium triangulare Forssk, Chenopodium ugandae (Aellen) Aellen, Vulvaria opulifolia Bubani ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Seaport goosefoot , Ecamoya, Munyu, Shekazeu, Thekizeu, Tiga tiga ;



- Note comestibilité : **

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

Parties comestibles : feuilles, légumes^{{{0(+x)}} (traduction automatique)} | Original : Leaves, Vegetable^{{{0(+x)}}} Les jeunes feuilles sont cuites et consommées comme légume. Ils sont mélangés avec d'autres légumes. Ils sont également utilisés comme relish. Salt peut être fabriqué à partir de l'usine



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

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

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

Bidak, L. M., et al, 2015, Goods and services provided by native plants in desert ecosystems: Examples from the northwestern coastal desert of Egypt. *Global Ecology and Conservation* 3 (2015) 433-447 ; Cunningham, 1985, ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. *Resimli Türkiye Floras -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Flora of Australia, Volume 4, Phytolaccaceae to Chenopodiaceae, Australian Government Publishing Service, Canberra (1984) p 138 ; Goode, P., 1989, Edible Plants of Uganda. FAO p 36 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 560 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 66 ; Johns, T., and Kokwaro, J.O., 1991, Food Plants of the Luo of Siaya District, Kenya. *Economic Botany* 45(1), pp 103-113 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 57 ; Msuya, T. S., et al, 2010, Availability, Preference and Consumption of Indigenous Foods in the Eastern Arc Mountains, Tanzania, *Ecology of Food and Nutrition*, 49:3, 208-227 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 82 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 8th April 2011] ; Ruffo, C. K., Birnie, A. & Tengnas, B., 2002, Edible Wild Plants of Tanzania. RELMA p 198 ; Swaziland's Flora Database <http://www.sntc.org.sz/flora> ; Thiselton-Dwyer, W.T., (Ed.), 1913, Flora of Tropical Africa. Vol VI-section 1. Reeve, p 78*