

Claytonia perfoliata Donn ex Willd., 1798 (Claytone de cuba)

Identifiants : 8396/claper

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/04/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Portulacaceae ;
- Genre : Claytonia ;

- Synonymes : *Montia perfoliata* (Donn ex Willd.) Howell 1893 ;

- Synonymes français : montie perfoliée, pourpier d'hiver, claytonie perfoliée, pied de poulet, claytonia perfoliée, Claytonie de Cuba, claytone perfoliée ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : miner's lettuce, miners' lettuce, springbeauty, winter purslane (winter-purslane), Cuban-spinach , spinacio di Cuba (it) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -20°C ;



- Note comestibilité : ****

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

Feuille (dont jeunes et/ou tendres tiges (pétiotes))µ1, racineµ1, et fleur¹ comestibles.

Détails :

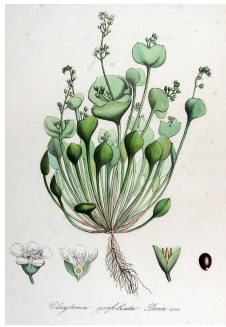
Feuilles cuites comme potherbe^{(((dp*))}.

Les jeunes feuilles, tiges et fleurs sont comestibles crues. Les feuilles plus âgées sont cuites. Les racines sont également cuites comestibles. Attention: Il peut parfois avoir des niveaux élevés d'oxalates



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

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



Par Kops et al. J. (*Flora Batava*, vol. 14: t. 1078, 1872), via plantillustrations

- **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 :**

It is a temperate plant. It is a temperate plant. It suits cool, damp conditions. It is best in a sunny position and dry soil. It suits a pH between 6 and 7. It needs a frost free period of 6 weeks. In Argentina it grows between 500-1,000 m above sea level. It can tolerate cold weather. It suits hardiness zones 6-9.^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It is a temperate plant. It suits cool, damp conditions. It is best in a sunny position and dry soil. It suits a pH between 6 and 7. It needs a frost free period of 6 weeks. In Argentina it grows between 500-1,000 m above sea level. It can tolerate cold weather. It suits hardiness zones 6-9^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Alaska, Argentine, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Amérique centrale, Europe centrale, Cuba, Europe, Malouines, France, Irlande, Mexique, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Sibérie, Slovénie, Amérique du Sud, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Alaska, Argentina, Australia, Britain, Canada, Central America, Central Europe, Cuba, Europe, Falklands, France, Ireland, Mexico, New Zealand, North America, Siberia, Slovenia, South America, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Également mis dans la famille des Portulacacées^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Also put in the family Portulacaceae^{{{{0(+x)}}}}.

- **Nombre de graines au gramme : 1400/3000 ;**

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75057> ;
- **Wikipedia :**
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Claytonia_perfoliata (en français) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Gew%C3%B6hnliches_Tellerkraut (source en allemand) ;
 - <https://en.wikipedia.org/wiki/Claytonia> (source en anglais) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?LatinName=Claytonia+perfoliata> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2725205 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=316941> ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 119 et 120, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 97 à 100, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As *Claytonia perfoliata*) ; Bocek, B. R., 1984, *Ethnobotany of Costanoan Indians, California, Based on Collections by John P. Harrington*. *Economic Botany* 38(2): 240-255 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 257 (As *Montia perfoliata*) ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 136 (As *Montia perfoliata*) ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 385 (As *Montia perfoliata*) ; Diaz-Betancourt, M., et al, 1999, *Weeds as a future source for human consumption*. *Rev. Biol. Trop.* 47(3):329-338 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 95 (As *Montia perfoliata*) ; Erythea 1:38. 1893 (As *Montia perfoliata*) ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 88 (As *Montia perfoliata*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 187 (As *Montia perfoliata*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 203 (As *Claytonia perfoliata*) ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 265 (As *Claytonia perfoliata*) ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> (As *Montia perfoliata*) ; <http://en.hortipedia.com> ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 258 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens (As Montia perfoliata)* ; 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 (As *Montia perfoliata*) ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 240 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1840 (As *Montia perfoliata*) ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 61 (As *Claytonia perfoliata*) ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 56 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 88 (As *Montia perfoliata*) ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 66, 103 (As *Claytonia perfoliata*) ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 215 (As *Claytonia perfoliata*) ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (As *Claytonia perfoliata*) ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 129 (As *Montia perfoliata*) ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 386 (As *Montia perfoliata*) ; Self, M., 199, *Phoenix Seeds catalogue*. p 6 (As *Montia perfoliata*) ; Upson, R., & Lewis R., 2014, *Updated Vascular Plant Checklist and Atlas for the Falkland Islands*. Falklands Conservation and Kew. ; 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 *Montia perfoliata*) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 303 ; www.wildediblefood.com