

# Abelmoschus ficulneus (L.) Wight & Arn. , 1834 (Ketmie faux ficus)

Identifiants : 11/abefil

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/03/2021

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;
- Genre : Abelmoschus ;

- **Synonymes :** *Hibiscus ficulneus* L. 1753 (=) basionym, *Abelmoschus alborubens* Benth, *Abelmoschus alboruber* F. Muell, *Abelmoschus strictus* Voigt, *Hibiscus ficulneus* L, *Hibiscus sinuatus* Cay, *Laguna aculeata* Cav ;

- **Synonymes français :** roselle indigène (tp\* de "native rosella") ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** native rosella, white wild musk mallow , Andha yiza, Bandheras, Deola, Dula, Jangli bhindi, Kapasiya, Kathivendai, Nella-bende, Parupubenda, Ran bhendi, Taw-yonbade ;



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

**Fruit** (immatures<sup>3(4(+x),24(?),+x)</sup> ou matures [graines : aromatisantes {épice<sup>3(6,+x)</sup>, condiment<sup>3(6,+x)</sup>, sauces<sup>3(6,+x)</sup>, café<sup>3(4(+x),+x)</sup>, infusions/ tisanes<sup>3(24(+x),+x)</sup> ...}], feuille<sup>3(6,+x)</sup> (dont tiges : extrait [mucilage<sup>3(4(+x),2μ4(+x),+x)</sup>]) et racine (cuites : roties<sup>3(2μ4(+x),+x)</sup>) comestibles.

Détails :

Feuilles, racines, fruit, graines, tiges, légume. Les racines et les feuilles sont mangées ; elles sont grillées/rôties<sup>{{(0(+x))}}</sup> (ou cuites ex. comme pothebe ? (qp\*)).

Les graines sont utilisées pour parfumer le café ; elles peuvent également être utilisées pour les sucreries (recettes/préparations sucrées)<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

Feuille (feuilles et tiges), racine et fruit (graines et fruits) comestibles ; légume<sup>{{(dp\*)(0(+x))}}</sup>.

Est-ce qu'ici la traduction de "stem" est bien "tige" ? (qp\*)

Les racines et les feuilles sont mangées. Ils sont torréfiés. Les graines sont utilisées pour parfumer le café. Ils peuvent également être utilisés pour les sucreries. Les fruits sont consommés crus

Partie testée : feuilles<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique)

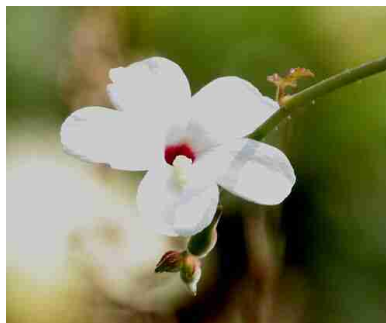
Original : Leaves<sup>{{{0(+x)}}}</sup>

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



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

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



Par J.M.Garg (Travail personnel), via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

*La plante est utilisée pour l'alimentation en Australie et en Afrique mais n'est pas connue pour être utilisée en Papouasie-Nouvelle-Guinée<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).*

*Original : The plant is used for food in Australia and Africa but not known to be used in Papua New Guinea<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.*

- **Distribution :**

*C'est une plante tropicale. Il pousse souvent sur des sols argileux et alluviaux et près des fossés. Il peut pousser dans des endroits arides<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).*

*Original : It is a tropical plant. It often grows on clay and alluvial soils and near ditches. It can grow in arid places<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.*

- **Localisation :**

*Afghanistan, Afrique, Asie, Australie \*, Afrique de l'Est, Éthiopie, Inde, Indonésie, Madagascar, Mozambique, Myanmar, Nigéria, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Asie du Sud-Est, Sri Lanka, Soudan, Tanzanie, Afrique de l'Ouest<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).*

*Original : Afghanistan, Africa, Asia, Australia\*, East Africa, Ethiopia, India, Indonesia, Madagascar, Mozambique, Myanmar, Nigeria, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, SE Asia, Sri Lanka, Sudan, Tanzania, West Africa<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.*

- **Notes :**

*Il existe environ 15 espèces d'Abelmoschus. Ils sont tropicaux et subtropicaux<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).*

*Original : There are about 15 Abelmoschus species. They are tropical and subtropical<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.*

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

- <sup>3</sup> **PROTA4U (Protabase)** : <https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&h=M1.M27.M36.M4&t=Abelmoschus.ficulneus&p=Abelmoschus+ficulneus#Protologue> ;
- <sup>6</sup> **"Jstor Plant Science" (JSP, en anglais)** : [https://plants.jstor.org/upwta/4\\_16](https://plants.jstor.org/upwta/4_16) ;
- <sup>4</sup> **"Mandsfeld's World Database of Agricultural and Horticultural Crops" (MWDAHC, en anglais)** : [https://mansfeld.ipk-gatersleben.de/pls/html/db\\_pgrc/f?p=185:46:331876019137701::NO::module,source,akzanz,taxid:mfad\\_sn,botnam,0,13601](https://mansfeld.ipk-gatersleben.de/pls/html/db_pgrc/f?p=185:46:331876019137701::NO::module,source,akzanz,taxid:mfad_sn,botnam,0,13601) ;
- **IDA0** : [https://idao.cirad.fr/content/adventoi/especes/a/abmfi/abmfi\\_fr.html](https://idao.cirad.fr/content/adventoi/especes/a/abmfi/abmfi_fr.html) ;

**dont classification :**

- **"The Plant List" (en anglais)** : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2609577](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2609577) ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=620> ;
- **Conservatoire et Jardin Botaniques Ville de Genève** ;

**dont livres et bases de données :** <sup>0</sup> **"Food Plants International" (en anglais)** ;

**dont biographie/références de** <sup>0</sup> **"FOOD PLANTS INTERNATIONAL"** :

Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 4. Kew. ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 135, 159 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1982, *Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation*. Vol 2. Lothian. p 4 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 146 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 343 (As *Hibiscus ficulneus*) ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 50 ; Joshi, A.B. & Hardas, M.W., 1979, *Okra*, in Simmonds N.W.,(ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 194 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 1 ; Low, T., 1991, *Wild Food Plants of Australia*. Australian Nature FieldGuide, Angus & Robertson. p 144 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 203 (As *Hibiscus ficulneus*) ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 286 ; *Prodr. fl. Ind. orient.* 53. 1834 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 3rd May 2011] (As *Hibiscus ficulneus*) ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 50 (As *Hibiscus ficulneus*) ; Wheeler, J.R.(ed.), 1992, *Flora of the Kimberley Region*. CALM, Western Australian Herbarium, p 201 ; Wightman, Glenn et al. 1994, *Gurindji Ethnobotany: Aboriginal Plant Use from Daguragu Northern Australia*. Northern Territory Botanical Bulletin No 18. Parks and Wildlife Commission of the Northern Territory. p 7, 8