

***Abutilon mauritianum* (Jacq.) Medic.**

Identifiants : 62/abumau

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/03/2021

- **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 : Abutilon ;**

- **Synonymes : *Abutilon zanzibaricum* Boj. ex Mast, *Pavonia patens*, *Sida mauritiana* Jacq ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bush mallow , Chitube, Fiefie, Umukuungeri, Zambira ;**



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

Fruit (graines^{0(+x)} [nourriture/aliment^{(((dp*))}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Graines, feuilles, fleurs, légume. Les jeunes feuilles tendres et les fleurs sont cuites et mangées^{(((0(+x)))} (ex. : comme potherbe^{(((dp*))}) ; elles sont souvent cuites dans l'huile et d'autres ingrédients comme les arachides^{(((0(+x)))}.

Les jeunes feuilles et fleurs tendres sont cuites et mangées. Ils sont souvent cuits dans l'huile et avec d'autres ingrédients comme les arachides



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

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Statut :**

Probablement mineur^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Probably minor^{{{{0(+x)}}}}.

◦ **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il pousse le long des routes et sur une variété de sols allant du niveau de la mer à 2000 m d'altitude^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. It grows along roadsides and on a variety of soils from sea level to 2,000 m altitude^{{{{0(+x)}}}}.

◦ **Localisation :**

Afrique, Cameroun, Afrique centrale, Afrique de l'Est, Eswatini, Éthiopie, Gabon, Ghana, Kenya, Malawi, Mali, Maurice, Mozambique, Nigéria, Rwanda, Sénégal, Afrique du Sud, Afrique australe, Swaziland, Tanzanie, Ouganda, Afrique de l'Ouest, Zambie, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Cameroon, Central Africa, East Africa, Eswatini, Ethiopia, Gabon, Ghana, Kenya, Malawi, Mali, Mauritius, Mozambique, Nigeria, Rwanda, Senegal, South Africa, Southern Africa, Swaziland, Tanzania, Uganda, West Africa, Zambia, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}}.

◦ **Notes :**

Il existe environ 100 à 160 espèces d'Abutilon. Il peut devenir une mauvaise herbe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 100-160 Abutilon species. It can become a serious weed^{{{{0(+x)}}}}.

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

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2610782 ;

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

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

Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 4. Kew. ; Dalziel, J. M., 1937, The Useful plants of west tropical Africa. Crown Agents for the Colonies London. (As Abutilon indicum) ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 82 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 559 ; 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 144 ; Swaziland's Flora Database <https://www.sntc.org.sz/flora>