

Aizoon canariense L.

Identifiants : 1245/aizcan

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- *Clade : Angiospermes ;*
- *Clade : Dicotylédones vraies ;*
- *Ordre : Caryophyllales ;*
- *Famille : Aizoaceae ;*

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae ;*
- *Division : Magnoliophyta ;*
- *Classe : Magnoliopsida ;*
- *Ordre : Caryophyllales ;*
- *Famille : Aizoaceae ;*
- *Genre : Aizoon ;*

- **Synonymes : Aizoon procumbens Crantz, Glinus crystallinus Forssk ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Purslane-leaved aizoon, Zulu spinach, , Adda, Hadag, Inyongwane, Jafnah, Matsana, Samh, Taghassoult, Tezza ;**



- **Note comestibilité : ***

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

Parties comestibles : feuilles, graines^{(((0+x) (traduction automatique))} | Original : Leaves, Seeds^{(((0+x)} Les feuilles sont consommées crues en salade. Ils sont également cuits. Les graines sont utilisées pour la bouillie et d'autres plats à base de céréales.

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	0



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=Aizoon_canariense ;

dont classification :

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

dont biographie/références de⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 15 ; Flora of Pakistan ; Fox, F. W. & Young, M. E. N., 1982, *Food from the Veld*. Delta Books. p 68 ; HELY-HUTCHINSON ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 38, 51 ; Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <http://www.sntc.org.sz/flora/> ; Monod, T., (On wild edible plants of Mauritania) ; Nassif, F., & Tanji, A., 2013, *Gathered food plants in Morocco: The long forgotten species in Ethnobotanical Research*. Life Science Leaflets 3:17 ; Phillips, D.C., 1988, *Wild Flowers of Bahrain. A Field Guide to Herbs, Shrubs, and Trees*. Privately published. p 60 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 172 ; Phillips, D.C., 1988, *Wild Flowers of Bahrain. A Field Guide to Herbs, Shrubs, and Trees*. Privately published. p 60 ; Rivera, D. et al, 2006, *Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development*, in Heinrich M, MÄ¼ller WE, Galli C (eds): *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals*. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18â€“74 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <http://www.rbge.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 24th March 2011] ; Swaziland's Flora Database <http://www.sntc.org.sz/flora>