

Galinsoga parviflora Cav., 1796 (Galinsoga à petites fleurs)

Identifiants : 14404/galpar

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;
- Genre : Galinsoga ;

- Synonymes : Calinsoga parviflora (erreur (dp*)) ;

- Synonymes français : galinsoge à petites fleurs, piquant blanc, scabieuse des champs, herbe piment, sournette blanche ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : small-flowered quickweed, potato weed, Albahaca silvestre, Bribil, Chickweed, Churuman, Co tho, Djarangan lanang, Gallant soldier, Guascas, Kinyoki, Mabuyejazi, Mamboleo, Mngieza, Mngereza, Mondreng, Munukepei, Msekeseke, Mwamuna aligone, Nawabijia, Ngereza, Ngwakhoza, Otikidyeri, Patelele, Peeplo, Picao-branco, Quickweed, Selegreng, Sutanuli, Tedar ao, Tedur-ow, Vi cuc, Yamuofie, Yellow weed, Yeshewa-arem, Youcong ;



- Note comestibilité : **

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

Graines (extrait (huile)¹ ; germes¹), feuille (dont jeunes et/ou tendres (dont tiges et pointes ; crues¹ ou cuites¹) ; dont extrait (jus)¹) et fleur¹ (dont bourgeons ; crues¹ ou cuites¹) comestibles.

Détails :

En Asie du Sud-Est, les jeunes plantes^{{{(27(+)}}} (feuilles et jeunes tiges^{{{(0(+)}}}) sont consommées^{0(+x),27(+)} crues ou cuites^{{{(0(+)}}} comme légume (légume-feuille / légume vert / potherbe)^{{{(0(+)}}} ou ajoutées aux soupes et aux ragoûts ; elles sont également séchées et broyées en une poudre verte puis ajoutées aux soupes et ragoûts, en particulier avec le poulet.

Le jus frais est bu avec d'autres jus de légumes^{{{(0(+)}}}.

Les feuilles et les jeunes tiges peuvent être consommées crues ou cuites. Ils sont utilisés comme potagers ou ajoutés aux soupes et ragoûts. Ils sont utilisés comme assaisonnement. Ils peuvent être mis dans des sautés. Il est également séché et moulu en une poudre verte et ajouté aux soupes et ragoûts, en particulier avec du poulet. Le jus frais se boit avec d'autres jus de légumes. Les pousses fleuries sont consommées crues ou cuites et dans les soupes et les ragoûts

Partie testée : feuilles^{{{(0(+)}}} (traduction automatique)

Original : Leaves^{{{(0(+)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
88.4	171	41	3.3	0	12.0	5.3	1.3



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

- Note médicinale : *

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



De gauche à droite :

Par Sowerby J.E. (English Botany, or Coloured Figures of British Plants, 3th ed., vol. 5: t. 765, 1866), via plantillustrations

Par Kops et al. J. (Flora Batava, vol. 15: t. 1132, 1877), via plantillustrations

Par Algirdas sur Lithuanian Wikipedia, via wikimedia

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. Ce n'est qu'un légume mineur disponible sur quelques marchés locaux. Il est populaire dans certains endroits^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. It is only a minor vegetable available in a few local markets. It is popular in some places^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale et subtropicale. Il poussera dans la plupart des sols et dans la plupart des conditions. Il peut tolérer la sécheresse et le gel. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, il pousse de 900 à 2500 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides, mais il est préférable avec des précipitations moyennes à élevées. Les graines ont besoin d'une température comprise entre 10 et 35 ° C pour germer. Ils ont également besoin de lumière pour germer. Au Zimbabwe, il pousse entre 1 370 et 1 660 m d'altitude. En Equateur, il pousse entre 1 500 et 3 000 m d'altitude. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 2500 m d'altitude. Herbar de Tasmanie. Au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical and subtropical plant. It will grow in most soils and under most conditions. It can tolerate drought and frost. In Papua New Guinea it grows from 900 to 2500 m altitude. It can grow in arid places but is best with medium to high rainfall. Seeds need a temperature between 10-35°C to germinate. They also need light to germinate. In Zimbabwe it grows between 1,370-1,660 m above sea level. In Ecuador it grows between 1,500-3,000 m above sea level. In Argentina it grows from sea level to 2,500 m above sea level. Tasmania Herbarium. In Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Africa, Angola, Argentina, Asia, Australia, Austria, Azores, Belgium, Bolivia, Botswana, Brazil, Britain, Bulgaria, Cameroon, Canada, Cape Verde, Central Africa, Central America*, Chile, China, Congo, Czech Republic, Denmark, Dominican Republic, East Africa, Easter Island, Ecuador, Eswatini, Ethiopia, Finland, France, Germany, Haiti,

Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Italy, Jamaica, Kenya, Malawi, Malaysia, Mexico, Mozambique, Myanmar, Netherlands, New Zealand, Norfolk Island, North America, Northeastern India, Norway, NW India, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Peru, Poland, Portugal, Romania, Rwanda, Sao Tome and Principe, Scandinavia, SE Asia, Slovakia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America*, Sudan, Swaziland, Sweden, Switzerland, Tanzania, Tasmania, Tibet, Uganda, Uruguay, USA, Vietnam, West Africa, West Indies*, Yugoslavia, Zambia, Zimbabwe^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : Africa, Angola, Argentina, Asia, Australia, Austria, Azores, Belgium, Bolivia, Botswana, Brazil, Britain, Bulgaria, Cameroon, Canada, Cape Verde, Central Africa, Central America*, Chile, China, Congo, Czech Republic, Denmark, Dominican Republic, East Africa, Easter Island, Ecuador, Eswatini, Ethiopia, Finland, France, Germany, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Italy, Jamaica, Kenya, Malawi, Malaysia, Mexico, Mozambique, Myanmar, Netherlands, New Zealand, Norfolk Island, North America, Northeastern India, Norway, NW India, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Peru, Poland, Portugal, Romania, Rwanda, Sao Tome and Principe, Scandinavia, SE Asia, Slovakia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America*, Sudan, Swaziland, Sweden, Switzerland, Tanzania, Tasmania, Tibet, Uganda, Uruguay, USA, Vietnam, West Africa, West Indies*, Yugoslavia, Zambia, Zimbabwe^{{{(0(+x))}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 14 espèces de Galinsoga. Les feuilles contiennent 11% de protéines. Elle peut se propager et devenir une mauvaise herbe difficile à éliminer^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : There are about 14 Galinsoga species. The leaves are 11% protein. It can spread and become a difficult to remove weed^{{{(0(+x))}}}.

- Arôme et/ou texture : aromatique caractéristique, proche de la salade (laitue?) à couper. ;

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-96478 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=104241> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre page 91, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 142, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 229 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 484 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 1. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 1060 ; Casas, A., et al, 1996, Plant Management Among the Nahua and the Mixtec in the Balsas River Basin, Mexico: An Ethnobotanical Approach to the Study of Plant Domestication. Human Ecology, Vol. 24, No. 4 pp. 455-478 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, Wild Food in Australia, Fontana. p 121 ; Curtis, W.M., 1963, The Students Flora of Tasmania Vol 2 p 349 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 159 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 169 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 38 ; Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 401 ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 12 ; Gangwar, A. K. & Ramakrishnan, P. S., 1990, Ethnobotanical Notes on Some Tribes of Arunachal Pradesh, Northeastern India. Economic Botany, Vol. 44, No. 1 pp. 94-105 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 299 ; Henty, E.E., & Pritchard, G.S., 1973, Weeds of New Guinea and their control. Botany Bulletin No 7, Division of Botany, Lae, PNG. p 79 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia. Plant Protection Society of Western Australia. p 98 ; Icon. 3(2):41, t. 281. 1795-1796 ; Jackes, B.R., 2001, Plants of the Tropics. Rainforest to Heath. An Identification Guide. James Cook University. p 43 ; 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 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1841 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 117 ; Long, C., 2005, Swaziland's Flora - siSwati names and Uses <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Low, T., 1991, Wild Herbs of Australia and New Zealand. Angus & Robertson. p 91 (Drawing) ; Low, T., 1992, Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest. Angus & Robertson. p 156 ; Lyimo, M., et al, 2003, Identification and nutrient composition of indigenous vegetables of Tanzania. Plant Foods for Human Nutrition. 58: 85-92 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 355 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 185 ;

Maundu, P. et al, 1999, *Traditional Food Plants of Kenya*. National Museum of Kenya. 288p ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; 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 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 134 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute <https://botany.si.edu> ; 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 11th April 2011] ; Tabuti, J.R.S., 2007. *Flueggea virosa* (Roxb. ex Willd.) Voigt. [Internet] Record from Protabase. Schmelzer, G.H. & Gurib-Fakim, A. (Editors). PROTA (*Plant Resources of Tropical Africa*), Wageningen, Netherlands. {{{ <https://database.prota.org/search.htm>>. Accessed 16 October 2009. ; Shackleton, S. E., et al, 1998, *Use and Trading of Wild Edible Herbs in the Central Lowveld Savanna Region, South Africa*. *Economic Botany*, Vol. 52, No. 3, pp. 251-259 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 6 ; Vainio-Mattila, K., 2000, *Wild vegetables used by the Sambia in the Usumbara Mountains, NE Tanzania*. *Ann. Bot. Fennici* 37:57-67 ; Vernon, R., 1983, *Field Guide to Important Arable Weeds of Zambia*. Dept of Agriculture, Chilanga, Zambia. p 90 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 120