Gundelia tournefortii L., 1753
(Accoub de Syrie)

Identifiants : 15409/guntou

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- ***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 : Gundelia ;***
- ***Synonymes français : gundélie, gundelia de Tournefort, gundélie de Tournefort, accoub, gundelia ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Tournefort's gundelia, gundelia , A'kkub, Accoub, Akoob, Cardi, Gerenk, Hacub, Ka'oob, Kenger, Kengerotu, Kenger zer, Kinger, Kingr, Silifa, Tumbleweed, Tumble thistle ;***

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

  Feuilles, graines, têtes de fleurs, tiges{{{0(+x). La jeune plante et les boutons floraux et les tiges sont consommés comme légume.

  Les racines et les tiges peuvent être pelées et consommées crues.

  Les tiges sont cuites avec des pois chiches.

  Les bourgeons sont bouillis et sautés dans le beurre.

  Les graines sont séchées et broyées et utilisées comme substitut du café{{{0(+x).

  La jeune plante et les boutons floraux et la tige sont consommés comme légume. Ils sont également utilisés dans les cornichons. Les racines et les tiges peuvent être pelées et consommées crues. Ils sont également cuits dans des ragoûts. Les tiges sont cuites avec des pois chiches. Les bourgeons sont bouillis et sautés dans du beurre. Les graines sont séchées et moulues et utilisées comme succédané du café

  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)*
95.3	*56*	*13*	*1.0*	*0*	*0*	*0.8*	*0*

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

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

Par Miller, P., Figures of the most beautiful, useful and uncommon plants, described in the gardeners? dictionary (1755-1760) Fig. Pl. Gard. Dict. vol. 2 t. 287, via plantillustrations

- ***Autres infos : Les Arabes l'appellent Accoub, d'où Vaillant avait bien sûr formé le genre Hacub[{{{76(+x)].***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Les boutons floraux sont vendus sur les marchés. C'est une source de nourriture importante en Anatolie en Turquie[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : The flower buds are sold in markets. It is an important food source in Anatolia in Turkey[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante méditerranéenne. Il pousse le long de la côte. Il peut pousser dans des sols secs et salés. Il peut pousser dans des endroits arides[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a Mediterranean plant. It grows along the coast. It can grow in dry and salty soils. It can grow in arid places[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Africa, Armenia, Azerbaijan, Cyprus, Egypt, Europe, Georgia, Iran, Iraq, Israel, Jordan, Kazakhstan, Lebanon, Mediterranean, North Africa, Palestine, Syria, Turkey[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Africa, Armenia, Azerbaijan, Cyprus, Egypt, Europe, Georgia, Iran, Iraq, Israel, Jordan, Kazakhstan, Lebanon, Mediterranean, North Africa, Palestine, Syria, Turkey[{{{0(+x)].

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

  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Gundelia_tournefortii (en français) ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-134061 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 1 à 5, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Ali-Shtayeh, M. S., et al, 2008, Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study. J Ethnobiol Ethnomed. 4: 13 ; Al-Qura'n, S. A., 2010, Ethnobotanical and Ecological Studies of Wild Edible Plants in Jordan. Libyan Agriculture Research Center Journal International 1(4):231-243 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 447 ; Davis, S.D., Heywood, V.H., & Hamilton, A.C. (eds), 1994, Centres of plant Diversity. WWF. Vol 2. p 340 ; Della, A., et al, 2006, An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus. J. Ethnobiol. Ethnomed. 2:34 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 38 ; Food Composition Tables for the Near East. https://www/fao.org/docrep No. 342 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 334