

Hibiscus trionum L., 1753 (Hibiscus d'Afrique)

Identifiants : 16063/hibtri

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 14/05/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;
- Genre : Hibiscus ;

- Synonymes : *Hibiscus africanus* Mill, *Hibiscus dissectus* Wall, *Hibiscus hispidus* Mill, *Hibiscus vesicarius* Cav ;

- Synonymes français : ketmie d'Afrique, fleur d'une heure ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : flower of an hour (flower-of-an-hour) , Bladder Hibiscus, Bladder Ketnia, Etoke, Hatmi cicegi, Kihasihasy, Navadni oslez, Trailing hollyhock, Venice mallow, Waika sara, Ye xi gu miao ;



- Note comestibilité : **

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

Feuille (feuilles et pousses cuites^{{{0(+x)}}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} {ex. : comme potherbe ? (qp*)}]), fruit (cosses/gousses^{{{0(+x)}}} {fraîches, ou^{{{(dp*)}}}, racine^{0(+x)} et fleur (fleurs^{0(+x)}) comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Feuilles, racines, cosses/gousses, fleurs, graines, légume^{{{0(+x)}}}.

Les gousses sont utilisées dans les soupes et les ragoûts.

Les gousses sont séchées au soleil et réduites en poudre et utilisées plus tard dans les denrées alimentaires au Soudan.

Les graines sont mangées crues et ont une saveur de sésame^{{{0(+x)}}}.

Les pousses et les feuilles sont cuites et mangées. Les cosses sont utilisées dans les soupes et les ragoûts. Les cosses sont séchées au soleil et réduites en poudre et utilisées plus tard dans la nourriture au Soudan. Les graines sont consommées crues et ont une saveur de sésame. Les fleurs sont utilisées comme tisane

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

Original : Shoots^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité Énergie (kj) Énergie (kcal) Protéines (g) Pro- Vitamines C (mg) Fer (mg) Zinc (mg)



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

- Note médicinale : *

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



Par Botanical Magazine, (vol. 6: t. 209, 1793) [n.a.], via x

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

Il convient aux régions tropicales, subtropicales et tempérées. Il fait mieux dans une position ensoleillée. Il ne se produit pas dans les zones de forêt tropicale humide chaude. Il convient aux endroits plus secs et chauds. Il peut pousser dans les zones chaudes et arides avec une saison sèche marquée. Il pousse entre 2 et 2635 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 10-12. Herbarium de Tasmanie^{{{0(+x)}}}
(traduction automatique).

Original : It suits tropical, subtropical and temperate regions. It does best in a sunny position. It does not occur in hot humid tropical rainforest zones. It suits drier warmer places. It can grow in hot arid zones with a marked dry season. It grows between 2-2,635 m above sea level. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 10-12. Tasmania Herbarium^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afghanistan, Africa, Albania, Algeria, Armenia, Asia, Australia, Austria, Azerbaijan, Botswana, Britain, Bulgaria, Burkina Faso, Canada, Caribbean, Central Africa, Chad, China, Cyprus, Czech Republic, East Africa, Egypt, Eswatini, Ethiopia, France, Georgia, Germany, Greece, Hungary, India, Iran, Israel, Italy, Jamaica, Japan, Kazakhstan, Kenya, Korea, Kyrgyzstan, Lesotho, Libya, Madagascar, Malaysia, Mali, Mediterranean, Moldova, Mongolia, Mozambique, Myanmar, Namibia, New Caledonia, New Zealand, Niger, North Africa, Oman, Pakistan, Palestine, Poland, Portugal, Romania, Saudi Arabia, SE Asia, Senegal, Slovakia, Slovenia, Somalia, South Africa, Southern Africa, Spain, Sudan, Swaziland, Syria, Tajikistan, Tanzania, Tasmania, Turkey, Turkmenistan, Uganda, Ukraine, USA, Uzbekistan, West Africa, Yemen, Yugoslavia, Zambia, Zimbabwe^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Albania, Algeria, Armenia, Asia, Australia, Austria, Azerbaijan, Botswana, Britain, Bulgaria, Burkina Faso, Canada, Caribbean, Central Africa, Chad, China, Cyprus, Czech Republic, East Africa, Egypt, Eswatini, Ethiopia, France, Georgia, Germany, Greece, Hungary, India, Iran, Israel, Italy, Jamaica, Japan, Kazakhstan, Kenya, Korea, Kyrgyzstan, Lesotho, Libya, Madagascar, Malaysia, Mali, Mediterranean, Moldova, Mongolia, Mozambique, Myanmar, Namibia, New Caledonia, New Zealand, Niger, North Africa, Oman, Pakistan, Palestine, Poland, Portugal, Romania, Saudi Arabia, SE Asia, Senegal, Slovakia, Slovenia, Somalia, South Africa, Southern Africa, Spain, Sudan, Swaziland, Syria, Tajikistan, Tanzania, Tasmania, Turkey, Turkmenistan, Uganda, Ukraine, USA, Uzbekistan, West Africa, Yemen, Yugoslavia, Zambia, Zimbabwe^{{{0(+x)}}}.

- Notes :

Il existe environ 220 espèces d'hibiscus. Composition chimique (gousses): Protéine (brute) = 21,0% (sèche).

Matières grasses = 0,8% (sec). Fibre (brute) = 8,4% (sèche). Cendres (insolubles) = 10,9% (sèches). Glucides (solubles): Amidon = 7,3% (sec). Saccharose = 8,1% (sec). D-glucose = 0% (sec). D-fructose = 0,7% (sec). Acides aminés (g [16g N]-1): acide aspartique = 14,4 g. Thréonine = 2,9 g. Sérine = 3,4 g. Acide glutamique = 18,4 g. Proline = 9,2 g. Alanine = 3,8 g. Valine = 4,1 g. Cystéine (oxydation de l'acide performique) = 0,6 g. Méthionine (oxydation de l'acide performique) = 1,7 g. Isoleucine = 2,9 g. Leucine = 4,7 g. Tyrosine = 2,3 g. Phénylalanine = 3,2 g. Lysine = 4,0 g. Histidine = 1,7 g. Arginine = 6,5 g. Minéraux: Soufre = 0,27% (sec). Potassium = 0,65% (sec). Magnésium = 0,68% (sec). Calcium = 1,45% (sec). Na = 0,01% (sec). K = 2,51% (sec). Zinc = 94 mg / kg-1 (sec). Fer = 218 mg / kg-1 (sec). Manganèse = 35 mg / kg-1 (sec). Cuivre = 12 mg / kg-1 (sec) ^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 220 Hibiscus species. Chemical composition (seed pods): Protein (crude) = 21.0% (dry). Fat = 0.8% (dry). Fibre (crude) = 8.4% (dry). Ash (insoluble) = 10.9% (dry). Carbohydrate (soluble): Starch = 7.3% (dry). Sucrose = 8.1% (dry). D-glucose = 0% (dry). D-fructose = 0.7% (dry). Amino acids (g [16g N]-1): Aspartic acid = 14.4g. Threonine = 2.9g. Serine = 3.4g. Glutamic acid = 18.4g. Proline = 9.2g. Alanine = 3.8g. Valine = 4.1g. Cysteine (performic acid oxidation) = 0.6g. Methionine (performic acid oxidation) = 1.7g. Isoleucine = 2.9g. Leucine = 4.7g. Tyrosine = 2.3g. Phenylalanine = 3.2g. Lysine = 4.0g. Histidine = 1.7g. Arginine = 6.5g. Minerals: Sulphur = 0.27% (dry). Potassium = 0.65% (dry). Magnesium = 0.68% (dry). Calcium = 1.45% (dry). Na = 0.01% (dry). K = 2.51% (dry). Zinc = 94 mg/kg-1 (dry). Iron = 218 mg/kg-1 (dry). Manganese = 35 mg/kg-1 (dry). Copper = 12 mg/kg-1 (dry) ^{{{{0(+x)}}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-31975> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2850654 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=19098> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 157, par Louis Bubenicek) ;

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

ABDELMUTI, ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 268 ; Bosch, C.H., 2004. *Hibiscus trionum* L. [Internet] Record from Protabase. Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. {{{ <https://database.prota.org/search.htm> }. Accessed 16 October 2009. ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 523 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 4. Kew. ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 704 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 102 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1990, *Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation*. Vol 5. Lothian. p 363 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 328 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 139 ; 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 174 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 541 ; Khasbagan, Hu-Yin Huai, and Sheng-Ji pei, 2000, *Wild Plants in the Diet of Athorchin Mongol Herdsmen in Inner Mongolia*. Economic Botany 54(4): 528-536 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 138 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 132 ; Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Matthews, J., 1987, *New Zealand Native Plants for your Garden*. Pacific Publishers, p 58 ; Ogle & Grivetti, 1985, ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 290 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 145 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; READ, ; 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] ; Sp. pl. 2:697. 1753 ; Swaziland's Flora Database <https://www.sntc.org.sz/flora> ; Tang ya, Malvaceae. Flora of China. p ; Vernon, R., 1983, *Field Guide to Important Arable Weeds of Zambia*. Dept of Agriculture, Chilanga, Zambia. p 52 ; Wheeler, J.R.(ed.), 1992, *Flora of the Kimberley Region*. CALM, Western Australian Herbarium, p 222