

Ipomoea batatas (L.) Poir., 1804 cv. 'Margarita' (Patate douce)

Identifiants : 16999/ipobat3

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 : Lamiidées ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Convolvulaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Convolvulaceae ;
- Genre : *Ipomoea* ;
- Nom complet : *Ipomoea batatas* var. *batatas* ;

- Synonymes : *Convolvulus chrysorrhizus* D.C. Solander ex J.G. Forster ;

- Synonymes français : batate, patate, patate commune, artichaut des Indes ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sweet potato, batate, kumara [var. *batatas*], sweet-potato [var. *batatas*], kumara (local), umarra (local), gumarra (local), gumalla (local), cumar (Quichuen), kkumara [var. *batatas*] (pe, Aymara), tuktuka [var. *batatas*] (pe, Aymara), zoete aardappel [var. *batatas*] (nl), Batate [var. *batatas*] (de), Süßkartoffel [var. *batatas*] (de), goguma [var. *batatas*] (ko transcrit), batata-doce [var. *batatas*] (pt), batata-da-terra [var. *batatas*] (pt,br), apichu [var. *batatas*] (pe,qu), batata [var. *batatas*] (es), boniato [var. *batatas*] (es), camote [var. *batatas*] (es), papa dulce [var. *batatas*] (es,ve), batat [var. *batatas*] (sv) ;



- Note comestibilité : *****

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

Racine (tubercules cuits^{{{0(+)}}},^{{{27(+)}}}) [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} {légume^{0(+),27(+)}}}] et feuille (jeunes feuilles^{{{0(+)}}},^{{{27(+)}}}) [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} {comme légume^{0(+),{{27(+)}}}}] comestibles⁰⁽⁺⁾.

Détails :

Tubercules, feuilles, légume^{{{0(+)}}} ;

-les tubercules sont cuits^{{{0(+)}}},^{{{27(+)}}} au four ou bouillis^{{{0(+)}}} ; ils peuvent être cuits à la vapeur, frits, transformés en purée ou séchés ; ils peuvent aussi être fermentés dans des boissons alcoolisées (attention : l'alcool est une cause de cancer) ou utilisés dans les tartes, gâteaux, puddings, bonbons et confitures (et dérivés) ; ils peuvent également être utilisés dans les nouilles ; enfin, les tubercules coupés et séchés peuvent être bouillis avec du riz ou broyés en farine et mélangés avec de la farine de blé pour faire des gâteaux ou du pain ;

-les jeunes feuilles^{{{0(+)}}},^{{{27(+)}}} sont comestibles^{{{0(+)}}}, consommées comme légume^{0(+),{{27(+)}}} (pothérbe, brède^{lt;(dp*)}).

Les tubercules sont bouillis ou cuits au four. Ils peuvent être cuits à la vapeur, frits, écrasés ou séchés. Ils peuvent être

fermentés en boissons alcoolisées. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Ils peuvent également être utilisés dans les tartes, les gâteaux, les puddings, les bonbons et les confitures. Ils peuvent être utilisés dans les nouilles. Les tubercules hachés et séchés peuvent être bouillis avec du riz ou moulus en farine et mélangés avec de la farine de blé pour faire des gâteaux ou du pain. Les jeunes feuilles sont comestibles

Partie testée : tubercule - cru^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)

Original : Tuber - raw^{{{{0(+x)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
70	387	93	1.2	4000	25	0.7	0.4



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

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



De gauche à droite :

Par Aris riyanto, via wikimedia

Par Addisonia (vol. 9: t. 306, 1924) [M.E. Eaton], via plantillustrations

Par Descourtilz M.E. (Flore médicale des Antilles, vol. 8: t. 546, 1829) [J.T. Descourtilz], via plantillustrations

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-84204> ;
- auJardin.info : <https://www.aujardin.info/plantes/ipomoea-batatas.php> ;
- Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/grimpante/nmauric_ipomea_batatas.html ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Patate_douce_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Patate_douce_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Sweet_potato_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Sweet_potato_(source_en_anglais)) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-8502162 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=20142> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 163, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 315 à 322, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Abbiw, D.K., 1990, Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew. p 29 ; Achigan-Dako, E, et al (Eds), 2009, Catalogue of Traditional Vegetables in Benin. International Foundation for Science. ; Ali, A. M. S., 2005, Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh. Human Ecology, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 290 ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 213 ; Barrau, J., 1976, Subsistence Agriculture in Polynesia and Micronesia. Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 223 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 53 ; Bernholt, H. et al, 2009, Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger. Agroforestry Systems 77:159-179 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 226 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 583 ; Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, A Contribution to Bontoc

Ethnobotany. Economic Botany, 43(2): 307-369 ; Borrell, O.W., 1989, *An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea*. Marcellin College, Victoria Australia. p 64 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 130 ; 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 2 (I-Z) p 1266 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 70 ; Chin, H. F., 1999, *Malaysian Vegetables in Colour*. Tropical Press. p 108 ; Cobley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 111 ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, *Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore*. *Economic Botany* Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 81 ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 30 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 21 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 2 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p 42 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 562 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa*. Struik p 125 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 356 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p18 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 638 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 93 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2. p 17, 83 ; Kay, D.E., 1973, *Root Crops, Digest 2, Tropical Products Institute*, London, p 144 ; 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 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 137 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Ubi-Ubian, Balai Pustaka*, Jakarta. p 98 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 339 ; Malaisse, F., 1997, *Se nourrir en foret claire africaine. Approche ecologique et nutritionnelle*. CTA., p 63 ; Martin, F.W., & Ruberte, R.M., 1975, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 27, 187 ; Massal, E and Barrau, J., 1973, *Food Plants of the South Sea Islands*. SPC Technical Paper No 94. Noumea, New Caledonia. p 24-26 ; May, R.J., 1984, *Kaikai Aniani. A Guide to Bush Foods Markets and Culinary Arts of Papua New Guinea*. Robert Brown and Associates. p 24, 46 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 275 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Blooming Books. p 36 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 155 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 109 ; Onwueme, I. C., 1978, *The Tropical Tuber Crops*. Wiley, p 167 ; Oomen, H.A.P.C., & Grubben, G.J.H., 1978, *Tropical Leaf Vegetables in Human Nutrition*, Communication 69, Department of Agricultural research, RTI Amsterdam, p 36, 38, 66, ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 86 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 217 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 87 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists, Division of Botany, Lae, PNG*. p 463, 462 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 370 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 79 ; Sarma, H., et al, 2010, *Updated Estimates of Wild Edible and Threatened Plants of Assam: A Meta-analysis*. *International Journal of Botany* 6(4): 414-423 ; Sawian, J. T., et al, 2007, *Wild edible plants of Meghalaya, North-east India*. *Natural Product Radiance* Vol. 6(5): p 418 ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 638 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 236 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 295 ; *Tabl. encycl.* 1(vol. 2):465. 1793 ; Termote, C., et al, 2011, *Eating from the wild: Turumbu, Mbole and Bali traditional knowledge of non-cultivated edible plants*, *District Tshopo, DR Congo, Gen Resourc Crop Evol.* 58:585-618 ; Terra, G. J. A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 52 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the tropics*. Macmillan p. 100 ; Tredgold, M.H., 1986, *Food Plants of Zimbabwe*. Mambo Press. p 10 ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. *Florilegium*. p 190 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 218 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 17 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p. 97 ; Whistler, W. A., 1988, *Ethnobotany of Tokelau: The Plants, Their Tokelau Names, and Their Uses*. *Economic Botany* 42(2): 155-176 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 211 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 139 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 81 ; www.zimbabweflora.co.zw 2011 ; Yen, D.E., 1979, *Sweet potato*, in Simmonds N.W.,(ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 42 ; Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga*, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, *Bulletin* 220. p 225 ; Zon, A.P.M. van der, Grubben, G.J.H., 1976, *Les legumes-feuilles spontanés et cultivés du Sud-Dahomey*, Communication 65, Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 70