

***Ipomoea cairica* (L.) Sweet , 1827**

(Ipomée du Caire)

Identifiants : 17005/ipocai

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- **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* ;

- **Synonymes :** *Convolvulus cairicus* L, *Convolvulus tuberculatus* Desr, *Ipomoea palmata* Forsk, *Ipomoea pendula* R. Br, *Ipomoea stipulacea* Jacq, *Ipomoea tuberculata* (Desr.) Roem. & Schult, et d'autres ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Cairo morningglory, mile-a-minute, coast morning glory , Bejucos, Campanilla, Ka oli, Kiazi pori, Llando-ipolu, Lunsyonsyo, Messina creeper, Muze, Nyakapulikilo, Suspiros, Wu zhao jin long ;



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

Racine (racines^{0(+x)} {tubercules^{0(+x),27(+x)}} cuites^{0(+x)} [nourriture/aliment de famine^{(((dp*))/disette27(+x) {comme^(dp*) légume^{0(+x)}}}] ; et extrait : féculé^{(((0(+x))}) et feuille (feuilles^{0(+x)}) comestibles^{0(+x)}.}

Détails :

Feuilles, racines, tubercules, légume^{(((0(+x))}.

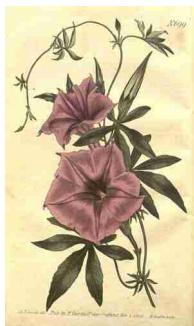
Tubercules consommés localement en période de disette^{(((27(+x))} ; ils peuvent être utilisés comme aliment ; ils doivent être cuits ; ils sont amers ; une féculé en est également extraite^{(((0(+x))}. Feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).(1*)

Les tubercules peuvent être utilisés comme nourriture. Ils doivent être cuits. Ils sont amers. L'amidon en est extrait. ATTENTION: Elles peuvent être légèrement cancérogènes Les feuilles sont récoltées et flétries au soleil puis cuites seules ou avec d'autres légumes



(1*)ATTENTION : ils peuvent être une légère cause de cancer.(1*)ATTENTION^{0(+x)} : ils peuvent être une légère cause de cancer^{(((0(+x))}.

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



Curtis's Botanical Magazine (vol. 19: t. 699, 1804) [S.T. Edwards], via plantillustrations.org

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Distribution :

Il pousse dans les endroits tropicaux et tempérés chauds. Il poussera sur la plupart des sols bien drainés. Il peut pousser sur les bords des mangroves. Il pousse dans les zones boisées entre 230-1 600 m d'altitude en Afrique. Il convient aux zones de rusticité 9-12^{(((0+x)) (traduction automatique)}.

Original : It grows in tropical and warm temperate places. It will grow on most well drained soils. It can grow on the edges of mangroves. It grows in woodland between 230-1,600 m above sea level in Africa. It suits hardiness zones 9-12^{(((0+x)) (traduction automatique)}.

◦ Localisation :

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Bénin, Bolivie, Botswana, Brésil, Burkina Faso, Chine, Afrique de l'Est, Timor oriental, Égypte, Eswatini, Éthiopie, Fidji, Guinée, Guinée-Bissau, Guyane, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Japon, Kenya, Madagascar, Malawi, Malaisie, Méditerranée, Mozambique, Myanmar, Namibie, Népal, Nouvelle-Guinée, Île Norfolk, Afrique du Nord, Pacifique, Pakistan, Pan tropical, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Paraguay, Philippines, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Afrique du Sud, Amérique du Sud, Afrique australe, Sri Lanka, Swaziland, Taiwan, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, Tonga, Ouganda, Uruguay, États-Unis, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Zambie, Zimbabwe^{(((0+x)) (traduction automatique)}.

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Benin, Bolivia, Botswana, Brazil, Burkina Faso, China, East Africa, East Timor, Egypt, Eswatini, Ethiopia, Fiji, Guinea, GuinÃ©e, Guinea-Bissau, Guyana, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Japan, Kenya, Madagascar, Malawi, Malaysia, Mediterranean, Mozambique, Myanmar, Namibia, Nepal, New Guinea, Norfolk Island, North Africa, Pacific, Pakistan, Pan tropical, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Philippines, Sao Tome and Principe, SE Asia, Sierra Leone, South Africa, South America, Southern Africa, Sri Lanka, Swaziland, Taiwan, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, Tonga, Uganda, Uruguay, USA, Venezuela, Vietnam, West Africa, Zambia, Zimbabwe^{(((0+x))}.

◦ Notes :

Il existe environ 500 espèces d'Ipomoea. Elle peut devenir une mauvaise herbe dans les endroits tempérés chauds^{(((0+x)) (traduction automatique)}.

Original : There are about 500 Ipomoea species. It can become a weed in warm temperate places^{(((0+x))}.

• Liens, sources et/ou références :

◦ Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtx-nn-82702> ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-8501793 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=20148> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 163, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 291 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 583 ; Cooper, W. and Cooper, W., 2004, *Fruits of the Australian Tropical Rainforest*. Nokomis Editions, Victoria, Australia. p 134 ; Cowie, I, 2006, *A Survey of Flora and vegetation of the proposed Jaco-Tutuala-Lore National Park. Timor-Lests (East Timor)* www.territorystories.nt.gov.au p 46 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 738 ; Fang Rhui-cheng; George Staples, CONVOLVULACEAE Flora of China ; Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 307 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 21, 79 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 562 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 147 ; Hort. brit. ed. 1:287. 1826 ; 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 136 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 639 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 83 ; Jones, D.L. & Gray, B., 1977, *Australian Climbing Plants*. Reed. p 154 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 137 ; Low, T., 1991, *Wild Food Plants of Australia*. Australian Nature FieldGuide, Angus & Robertson. p 31 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 187 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 275 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 217 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 467, 468 ; Swaziland's Flora Database <https://www.sntc.org.sz/flora> ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam*, p 54 ; Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga*, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 225