Moraea fugax (D.Delaroche) Jacq., 1776

Identifiants : 21182/morfug

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 : Monocotylédones ;***
    - ***Ordre : Asparagales ;***
    - ***Famille : Iridaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Asparagales ;***
    - ***Famille : Iridaceae ;***
    - ***Genre : Moraea ;***
    - ***Nom complet : Moraea fugax subsp. fugax ;***
- ***Synonymes : Iris edulis L.f. 1782 [Moraea fugax subsp. fugax] ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : edible moraea , Incembu, Tele, Uintjie, Wituintjie ;***

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

  Partie(s) comestible(s)[{{{0(+x)] : racine, bulbes, corme[{{{0(+x)].

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)[{{{0(+x)] : les racines bulbeuses sont consommées grillées, bouillies ou cuites avec du lait[{{{0(+x)].

  Les Hottentots en recueillent les bulbes et les liges, dont ils font des paquets. Ils les font cuire légèrement et les mangent. Selon Thunberg, cet aliment est d'un bon goût et fort nourrissant (Encycl. mêth.)[{{{76(+x)].

  Les racines bulbeuses sont consommées rôties, bouillies ou cuites avec du lait

  Partie testée : bulbe[{{{0(+x) (traduction automatique)
  Original : Bulb[{{{0(+x)

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
48	*857*	*205*	*1.9*	*0*	*49.6*	*0.8*	*0.5*

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

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

De gauche à droite :

Par Curtis, W., Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 90 (1864) [tt. 5420-5485] t. 5438, via plantillustrations
Par Andrews, H.C., botanist?s repository (1797-1814) Bot. Repos. vol. 1 (1797) [tt. 1-72] t. 45, via plantillustrations

- ***Autres infos : Espèce originaire du Cap de Bonne-Espérance[{{{76(+x)].***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Il a du potentiel en tant que future plante végétale[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It has potential as a future crop plant[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante de climat méditerranéen. Il pousse dans les endroits tempérés chauds. Il pousse dans des endroits chauds et arides avec une saison sèche marquée. C'est généralement sur des sols sableux. Il peut pousser dans des endroits arides[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a Mediterranean climate plant. It grows in warm temperate places. It grows in hot arid places with a marked dry season. It is usually on sandy soils. It can grow in arid places[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Afrique, Australie, Namibie, Afrique du Sud, Afrique australe[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Africa, Australia, Namibie, South Africa, Southern Africa[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Attention: certaines Moraea sont très toxiques[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Caution: Some Moraea are very poisonous[{{{0(+x)].

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

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Moraea_fugax ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-323471 ***;***

    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, page 660 [Iris edulis Thunb.], par A. Paillieux et D. Bois ;

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

    Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 707 (As Moraea edulis) ; Davis, S.D., Heywood, V.H., & Hamilton, A.C. (eds), 1994, Centres of plant Diversity. WWF. Vol 1. p 211 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2:

a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 122 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 418 (As Moraea edulis) ; 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 34 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 90 (As Moraea edulis) ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 34 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; https://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 19th April 2011] ; van Wyk, B., 2000, A Photographic Guide to Wild Flowers of South Africa. Struik Nature. p 46 ; van Wyk, Be., & Gericke, N., 2007, People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa. Briza. p 92 ; Wehmeyer, A. S, 1986, Edible Wild Plants of Southern Africa. Data on the Nutrient Contents of over 300 species