

Oxalis pes-caprae L., 1753 (Oxalis à fleurs jaunes)

Identifiants : 22675/oxapes

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Oxalidales ;
- Famille : Oxalidaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Geraniales ;
- Famille : Oxalidaceae ;
- Genre : Oxalis ;

- Synonymes : Oxalis cernua L., Oxalis cernua Thunb. 1781 ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Bermuda buttercup, soursob, Cape sorrel , Acite, Agrio, Alelias, Eksiyonca, Eksili, Eksilice, Geelsuring, Kati Booti, Koca eksiyonca, Suring, Vinagrillo ;



- 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)}}} : feuilles, prudence, légume^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} :

-les feuilles sont consommées crues en salade ; elles sont également^{{{0(+x)}}} utilisées comme potherbe^{{{(dp*)}}} (ajoutées aux soupes et ragoûts) ;

-les bulbes sont consommés grillés^{{{0(+x)}}}.(1*)

ATTENTION: Les feuilles contiennent des oxalates et peuvent affecter l'absorption du calcium. Ils endommagent probablement les reins. Ils ne doivent pas être consommés en grande quantité. Il est préférable de les consommer avec une source de calcium facilement disponible comme la crème ou le lait de coco. Ils sont consommés crus en salade. Ils sont également ajoutés aux soupes et aux ragoûts. Les bulbes sont consommés grillés

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

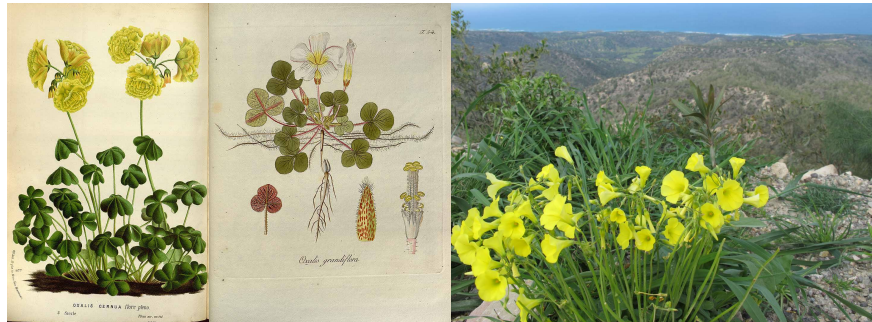
Original : Leaves^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
92.7	0	0	1.7	0	15.1	7.0	0.7



(1*)ATTENTION : les feuilles contiennent des oxalates et peuvent affecter l'absorption du calcium ; ils endommagent probablement les reins ; elles ne doivent pas être consommées en grandes quantités. (1*)ATTENTION^{0(+x)} : les feuilles contiennent des oxalates et peuvent affecter l'absorption du calcium ; ils endommagent probablement les reins ; elles ne doivent pas être consommées en grandes quantités^{0(+x)}.

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



De gauche à droite :

Par Van Houtte, L.B., *Flore des serres et des jardin de l'Europe* (1845-1880) Fl. Serres vol. 19 (1873), via plantillustrations
 Par Jacquin, N.J. von, *Oxalis, Monographia iconibus illustrata* (1794) Oxalis (1794) t. 54, via plantillustrations
 Par Jan Koeman, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Les feuilles sont surtout consommées par les enfants comme collation^{0(+x)} (traduction automatique).

Original : The leaves are eaten especially by children as a snack^{0(+x)}.

- Distribution :

Il pousse dans les zones à climat tempéré chaud et méditerranéen. Il pousse dans les zones sèches. Il est originaire d'Afrique du Sud. Il peut pousser dans les zones chaudes et arides avec une saison sèche marquée. La saison sèche peut durer de 6 à 11 mois. Il pousse dans les régions côtières et entre 50 et 500 m d'altitude. Il peut tolérer l'ombre. Il peut pousser dans des endroits arides. *Herbier de Tasmanie*^{0(+x)} (traduction automatique).

Original : It grows in warm temperate and Mediterranean climate areas. It grows in dry areas. It is native to South Africa. It can grow in hot arid areas with a marked dry season. The dry season can be 6-11 months. It grows in coastal regions and between 50-500 m above sea level. It can tolerate shade. It can grow in arid places. *Tasmania Herbarium*^{0(+x)}.

- Localisation :

Afghanistan, Afrique, Argentine, Asie, Australie, Bermudes, Brésil, Grande-Bretagne, Îles Canaries, Chili, Chine, Chypre, Afrique de l'Est, Égypte, Éthiopie, Europe, France, Grèce, Inde, Indonésie, Iran, Irak, Israël, Italie, Kenya, Libye, Méditerranée, Maroc, Namibie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pakistan, Palestine, Portugal, Qatar, Arabie Saoudite, Asie du Sud-Est, Afrique du Sud *, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Syrie, Tanzanie, Tasmanie, Tunisie, Turquie, Uruguay, USA^{0(+x)} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Africa, Argentina, Asia, Australia, Bermuda, Brazil, Britain, Canary Islands, Chile, China, Cyprus, East Africa, Egypt, Ethiopia, Europe, France, Greece, India, Indonesia, Iran, Iraq, Israel, Italy, Kenya, Libya, Mediterranean, Morocco, Namibia, New Zealand, North Africa, North America, Pakistan, Palestine, Portugal, Qatar, Saudi Arabia, SE Asia, South Africa*, Southern Africa, South America, Spain, Syria, Tanzania, Tasmania, Tunisia, Turkey, Uruguay, USA^{0(+x)}.

- Notes :

Il existe environ 500 espèces d'Oxalis^{{{0(+)x}}} (traduction automatique).

Original : There are about 500 Oxalis species^{{{0(+)x}}}.

• Liens, sources et/ou références :

° 5 "Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Oxalis_pes-caprae ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2393938 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=70471> ;

dont livres et bases de données : ° "Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ° "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 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 111 ; Crowe, A., 1997, A Field Guide to the Native Edible Plants of New Zealand. Penguin. p 92 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, Plants of the Adelaide Plains & Hills. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 92 ; Della, A., et al, 2006, An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus. J. Ethnobiol. Ethnomed. 2:34 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; 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 563 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 239 ; Hinnawi, N. S. A., 2010, An ethnobotanical study of wild edible plants in the Northern West Bank "Palestine". An-Najah National University. p 94 ; 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 192 ; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, Tasmanian Weed Handbook. Dept of Ag Tasmania. p 101 ; Joffe, P., 2007, Creative Gardening with Indigenous Plants. A South African Guide. Briza. p 277 ; Lamp, C & Collet F., 1989, Field Guide to Weeds in Australia. Inkata Press. p 196 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Low, T., 1991, Wild Herbs of Australia and New Zealand. Angus & Robertson. p 73 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, Flowering Plants in Australia. Rigby. p 210 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 415 ; 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.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 5th May 2011] ; Sen, R., et al, 1985, Ethnobotanical Uses of Herbaria - 4 J. Econ. Tax. Bot. Vol 6. No.2 pp 331-335 ; Sinclair, V., 1992, The Floral Charm of Cyprus. Interworld Publications. p 63 ; Sp. pl. 1:434. 1753 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 43 ; van Wyk, B., 2000, A Photographic Guide to Wild Flowers of South Africa. Struik Nature. p 53 ; van Wyk, Be., & Gericke, N., 2007, People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa. Briza. p 72 ; Wehmeyer, A. S, 1986, Edible Wild Plants of Southern Africa. Data on the Nutrient Contents of over 300 species