

Oxalis tetraphylla Cav., 1795 (Oxalide de Deppe)

Identifiants : 22686/oxatet

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **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 ;
- Nom complet : Oxalis tetraphylla var. tetraphylla ;

- **Synonymes :** Oxalis deppei Lodd. 1828 ;

- **Synonymes français :** faux trèfle à quatre feuilles ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** four-leaf pink-sorrel, good-luck-leaf, lucky-clover, Deppe's wood-sorrel, iron cross plant, Lucky clover ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 7-10 ;



- **Note comestibilité :** ***

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

Tubercules, racines, feuilles^{(((0(+x)))} ;

-feuilles consommables en salade ou comme légume^{(((27(+x)))} (ex. : potherbe^{(((dp*))}), dans les soupes^{(((0(+x)))}, par exemple^{(((dp*))} ;

-les fleurs sont utilisées en salade ou en mélange avec de la salade de maïs ;

-tubercules consommés après blanchiment^{(((27(+x)))} ; les racines charnues sont cuites et servies comme des asperges.(1*)

Les racines sont bouillies et mangées. Les jeunes feuilles sont utilisées dans les soupes et les salades. Les fleurs sont utilisées dans les salades



(1*)ATTENTION : voir genre.(1*)ATTENTION : voir genre^{(((rp*))}.

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



De gauche à droite :

Par Loddiges, C.L., botanical cabinet [C. Loddiges] (1817-1833) Bot. Cab. vol. 15 (1828), via plantillustrations

Par Jacquin, J.F. von, Eclogae plantarum rariorum (1811-1844) Ecl. Pl. Rar. vol. 1 (1811-1813), via plantillustrations

Par Transactions of the royal horticultural society of London, 2nd Series (1831-1848) Trans. Hort. Soc. London, ser. 2 vol. 3 (1848), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée chaude. Il peut tolérer de légères gelées. Il a besoin d'une humidité modérée mais régulière. Il a besoin d'un sol fertile, riche en humus et bien drainé. Il convient aux zones de rusticité 8-10^{{{{0(+x)}}}
(traduction automatique)

Original : It is a warm temperate plant. It can tolerate light frosts. It needs moderate but regular moisture. It needs a fertile, humus-rich, well-drained soil. It suits hardiness zones 8-10^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Australie, Amérique centrale, Europe, France, Mexique, Amérique du Nord, Panama, Amérique du Sud, Tasmanie^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Australia, Central America, Europe, France, Mexico, North America, Panama, South America, Tasmania^{{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 500 à 800 espèces d'Oxalis^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : There are about 500-800 Oxalis species^{{{{0(+x)}}}.

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

- **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Oxalis_tetraphylla (en français) ;

- <https://de.wikipedia.org/wiki/Gl%C3%Bccksklee> (source en allemand) ;

- https://en.wikipedia.org/wiki/Oxalis_tetraphylla (source en anglais) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2394281 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=26217> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" ([Oxalis deppei Lodd.], en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 214, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 459 à 462, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 165 ; Hellmuth, N. M.,

**2011, *Maya Ethnobotany. Complete Inventory of plants. Asociacion FLAAR Mesoamerica. Tenth edition.* ;
Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World. Royal
Botanical Gardens, Kew. p 239* ; Veldkamp, 1971, *Oxalidaceae, Flora Malesia Series 1 Vol 7:1 p 162***