Aptenia cordifolia (L.f.) Schwantes, 1928
(Ficoïde à feuille en coeur)

Identifiants : 2827/aptcor

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 01/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Ordre : Caryophyllales ;***
    - ***Famille : Aizoaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Caryophyllales ;***
    - ***Famille : Aizoaceae ;***
    - ***Genre : Aptenia ;***
- ***Synonymes : Mesembryanthemum cordifolium L. f. 1782 ;***
- ***Synonymes français : ficoïde à feuilles en coeur, apténia à feuilles en coeur, cordifole, apténie cordée, aptènie cordée, aptènie à feuilles cordées, aptènie à feuilles en coeur ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : baby sun-rose (baby sun rose), heart-leaf iceplant, rock rose, ice plant, heart-leaved noon-flower, heart-leaved iceplant , hjärtreva (sv) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -5/-7°C (températures tolérées sur de courtes périodes, selon J!) ;***

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

  Feuilles$^{0(+x)}$. La cordifole se mange crue, comme le pourpier dont on retrouve le goût. Tant le goût que l'aspect en font une plante qui est appréciée en cuisine$^{\{\{\{Wiki}$.

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

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

Par Candolle, A.P. de, Redouté, P.J., Plantarum Historia Succulentarum (Plantes grasses) (1798-1837) Pl. Hist. Succ. vol. 3 (1799), via plantillustrations

- ***Petite histoire-géo :***

- ***Autres infos : Plante vivace. Quoique vigoureuse, elle est loin d'être aussi productive que la précédente (Mesembryanthemum crystallinum). Sa saveur est aussi moins agréable. Elle mérite cependant d'être classée parmi les succédanés de l'Épinard, ou, pour mieux dire, de la Chicorée, dont une légère amertume la rapproche. Multiplication par boutures faites à l'automne, hivernées sous châssis et mises en place au printemps, ou par semis faits comme nous l'avons indiqué pour la Glaciale. La plante est très feuillue. Elle s'étale beaucoup ; il faut donc lui accorder environ 2 mètres d'espace. Il suffit de cinq ou six pieds, placés au mois de mai en bonne terre et libéralement arrosés, pour assurer le service de la table[{{{76(+x)].***

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

  - ***plantZAfrica (en anglais) :*** https://www.plantzafrica.com/plantab/apteniacord.htm ***;***
  - ***auJardin.info :*** https://www.aujardin.info/plantes/aptenia_cordifolia.php ***;***
  - ***Jardin exotique de Roscoff :*** https://www.jardinexotiqueroscoff.com/site/plante/234/aptenia-cordifolia.html ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Fico%C3%AFde_%C3%A0_feuilles_en_c%C5%93ur (en français) ***;***
    - https://en.wikipedia.org/wiki/Aptenia_cordifolia (source en anglais) ***;***

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2644428 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=101166 ***;***

  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 201, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

  Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 93 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 127 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 165 ; Flora of Australia, Volume 4, Phytolaccaceae to Chenopodiaceae, Australian Government Publishing Service, Canberra (1984) p 21 ; Gartenflora 77:69. 1928 Feb (N. E. Brown, J. Bot. 66:139. 1928 May) ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 30 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 56 ; Lamberton, K (Ed.), 2004, The Australian gardening encyclodepia. Murdoch Books, NSW Australia. p 171 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 23 ; Llamas, K.A., 2003, Tropical Flowering Plants. Timber Press. p 48 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 327 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 172 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 172 (As Mesembryanthemum cordifolium) ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 132 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 96 ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 59 (As Mesembryanthemum cordifolium)