

Sarcostemma viminale (L.) R. Br.

Identifiants : 29093/sarvim

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 30/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Gentianales ;
- Famille : Apocynaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Gentianales ;
- Famille : Apocynaceae ;
- Genre : Sarcostemma ;

- Synonymes : *Euphorbia viminalis* Linne, *Cynanchum aphyllum* (Thunb.) Schltr, *Cynanchum tetrapterum* (Turc.) Dyer ex Bullock, *Cynanchum viminale* L, *Asclepias aphylla* Thunb, *Asclepias nuda* Schumach. & Thonn, *Sarcostemma daltonii* Decne, *Sarcostemma nudum* C. Sm. ex Decne, *Sarcostemma tetrapterum* Turc, *Sarcostemma thunbergii* Don, *Sarcostemma andongonense* Hiern, *Sarcostemma aphylla* Thunb, *Sarcostemma aphyllum* (L.) R. Br ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Caustic vine, Milkbush, Milk rope, , Chifure, Elegoy, Emaphoti, Eninga, Imvubu, Ingotjwa, Ingotsha, Ingotshayeganga, Liphoti, Mabelabela, Mabelebele, Makhombo makhulu, Melktou, Molaemela, Nabele-a-dilomo, Neta, Ntlala-meno, Nyoku-domba, Pencil Caustic, Runyakadomdo, Rusungwe, Soma, Spantou, Tumena, Umbelebele ;



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

Parties comestibles : feuilles, tiges, racines, fruits, prudence, légumes^{{{0(+-x)}}} (traduction automatique) | Original : Leaves, Stems, Roots, Fruit, Caution, Vegetable^{{{0(+-x)}}} ATTENTION: Certaines parties de la plante peuvent être toxiques. Ils peuvent contenir des oxalates et sont moins amers l'après-midi que le matin. Les tiges contiennent également des stéroïdes. Les fruits sont consommés crus. Les tiges et les fruits sont également utilisés pour les arômes. La jeune tige est consommée crue et utilisée dans les salades. Il est succulent et se mâche. La tige et le latex sont utilisés pour faire une boisson et un substitut du lait. Le tubercule racine est mangé



cf. consommation

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

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 1. Kew. ; Cooper, W. and Cooper, W., 2004, *Fruits of the Australian Tropical Rainforest*. Nokomis Editions, Victoria, Australia. p 53 ; *Flora of Australia*, Volume 28, Gentiales, Melbourne:CSIRO Australia, 1996. p 220 Map 252, 253 p 301 ; *Flora of Pakistan*. ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 11 ; Fox, F. W. & Young, M. E. N., 1982, *Food from the Veld*. Delta Books. p 114 ; Goode, P., 1989, *Edible Plants of Uganda*. FAO p 30 ; Glover et al, 1966b, ; Grivetti, L. E., 1980, *Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa*, Report to the Department of State Agency for International Development. p 44 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 564 ; HELY-HUTCHINSON ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 286 ; INFOODS:FAO/INFOODS Databases ; Jackes, B.R., 2001, *Plants of the Tropics. Rainforest to Heath. An Identification Guide*. James Cook University. p 43 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 99, 161p 73 (Also as *Cynanchum tetrapterum*) ; Johns, T., Mhoro, E. B. and Sanaya, P., 1996, *Food Plants and Masticants of the Batemi of Ngorongoro District, Tanzania*. *Economic Botany*, Vol. 50, No. 1, pp. 115-121 ; JSTOR Global Plants edible ; Kenneally, K.E., Edinger, D. C., and Willing T., 1996, *Broome and Beyond, Plants and People of the Dampier Peninsula, Kimberley, Western Australia*. Department of Conservation and Land Management. p 63 ; Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <http://www.sntc.org.sz/flora/> ; Malaisse, F., 1997, *Se nourrir en floret claire africaine. Approche écologique et nutritionnelle*. CTA., p 91. ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 178 p 177 (Also as *Cynanchum tetrapterum*) ; Maundu, P. et al, 1999, *Traditional Food Plants of Kenya*. National Museum of Kenya. 288p ; Milson, J., 2000, *Trees and Shrubs of north-west Queensland*. DPI p 10 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 153 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 66 and p 63 (As *Cynanchum tetrapterum*) ; Prodr. 463. 1810 (Mem. Wern. Soc. Nat. Hist. 1:51. 1811) ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 4th April 2011] ; Scarth-Johnson, V., 2000, *National Treasures. Flowering Plants of Cooktown and Northern Australia*. Vera Scarth-Johnson Gallery Association. Cooktown, Australia. p 140 ; Story, 1958, ; Swaziland's Flora Database <http://www.sntc.org.sz/flora> ; www.zimbabweflora.co.zw 2011