Smallanthus sonchifolius (Poepp. & Endl.) H. Rob., 1978 (Poire de terre)

Identifiants : 30182/smason

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 07/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Asterales ;***
    - ***Famille : Asteraceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Asterales ;***
    - ***Famille : Asteraceae ;***
    - ***Genre : Smallanthus ;***
- ***Synonymes : Polymnia edulis Wedd. 1857, Polymnia sonchifolia Poepp. 1843 ;***
- ***Synonymes français : yacon, poire de terre cochet ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : yacon , aricoma (ay,pe), jíquima (jiquima, es), jiquimilla (es), llacón (es), yacón (es), yacón (sv) ;***

- ***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)] ***: tubercules, feuilles, racine, jus, légume[0(+x)µ.]***

[Utilisation(s)/usage(s)µ{{{0(+x)] ***culinaires :***

-les racines sont douces et souvent consommées crues ; avant cela, elles sont laissées pour quelques jours au soleil pour permettre à la peau de se ratatiner ; elles peuvent être tranchées et ajoutées aux salades ; la pulpe râpée peut être pressée à travers un tissu pour faire une boisson ; le jus peut être concentré en blocs de sucre ; elles peuvent également être cuites ;

-la tige principale est également consommée comme légume ;

-les feuilles sont également consommées[{{{0(+x)] ***(ex. : cuites comme potherbe ? (qp*)) ou utilisées comme succédané de thé[{{{(rp*)].***

Les racines sont sucrées et souvent consommées crues. Avant cela, ils sont laissés plusieurs jours au soleil pour permettre à la peau de se ratatiner. Ils peuvent être tranchés et ajoutés aux salades. La pulpe râpée peut être pressée à travers un chiffon pour faire une boisson. Le jus peut être concentré en blocs de sucre. Ils peuvent également être cuits. La tige principale est également consommée comme légume. Les feuilles sont également consommées

Partie testée : racines - séchées[{{{0(+x) (traduction automatique)]

Original : Roots - dried{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
7.5	0	0	6.5	0	0	0	0

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

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

De gauche à droite :

Par Mutis, J.C., Drawings of the Royal Botanical Expedition to the new Kingdom of Granada (1783-1816) Draw. Roy. Bot. Exped. Granada (1783), via plantillustrations
Par Fk. 2005., via wikimedia

- *Autres infos :*

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Statut :*

    C'est un légume cultivé commercialement{{{0(+x) (traduction automatique)}}}*.*

    Original : It is a commercially cultivated vegetable{{{0(+x)}}}*.*

  - *Distribution :*

    Il pousse dans les Andes tropicales et subtropicales. Il se situe principalement entre 900 et 2 750 m d'altitude. Ils peuvent atteindre 3300 m d'altitude. Il peut se développer pendant des journées courtes et longues. Il a besoin de températures supérieures à 4-5 ° C. Il a besoin de sols profonds, riches et bien drainés. Au Yunnan{{{0(+x) (traduction automatique)}}}*.*

    Original : It grows in the tropical and subtropical Andes. It is mostly between 900-2,750 m altitude. They can grow up to 3,300 m altitude. It can develop under short and long daylengths. It needs temperatures above 4-5Â°C. It needs deep rich, well drained soils. In Yunnan{{{0(+x)}}}*.*

  - *Localisation :*

    *Andes *, Argentine, Asie, Australie, Bolivie, Brésil, Grande-Bretagne, Chine, Colombie, Équateur, Europe, Japon, Corée, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Pérou *, Philippines, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Taïwan, Tasmanie, USA, Venezuela*{{{0(+x) (traduction automatique)}}}*.*

    Original : Andes, Argentina, Asia, Australia, Bolivia, Brazil, Britain, China, Colombia, Ecuador, Europe, Japan, Korea, New Zealand, North America, Peru*, Philippines, SE Asia, South America, Taiwan, Tasmania, USA, Venezuela*{{{0(+x)}}}*.*

  - *Notes :*

    Il a une teneur élevée en oligofructose. Les feuilles contiennent des anti-oxydants{{{0(+x) (traduction automatique)}}}*.*

Original : It has high oligofructose content. The leaves contain anti-oxidants[{{{0(+x)].

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

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-3810 ***;***

    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, pages 509 à 515, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

    Brako, L., & Zarucchi, J. L., 1993. Catalogue of the flowering plants and gymnosperms of Peru. Monogr. Syst. Bot. Missouri Bot. Gard. 45. ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 41 ; Hermandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p18, 176 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 238 ; Jørgensen, P. M., & S. León-Yánez, eds. 1999. Catalogue of the vascular plants of Ecuador. Monogr. Syst. Bot. Missouri Bot. Gard. 75 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1884 ; Kay, D.E., 1973, Root Crops, Digest 2, Tropical Products Institute, London, p 187 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 (As Polymnia sonchifolia) ; Markle, G. M., et al., eds. 1998. Food and feed crops of the United States, ed. 2. ; Nov. gen. sp. pl. 3:47, t. 254. 1843 ; Phytologia 39:51. 1978 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ (As Polymnia edulis) ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/ seedlist.html p 3 ; Tapia, M. E., The role of under-utilised plant species with regard to increased food security and improved health of poor poeople, in mountain regions. IIAP-PNUD/Peru (As Polymnia sonchifolia) ; Tindall, H.D., 1983, Vegetables in the tropics. Macmillan p. 92 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Wiersema, J. H. & B. León. 1999. World economic plants: a standard reference. (World Econ Pl) ; Zardini, E., 1991, Ethnobotanical notes on "yacon," Polymnia sonchifolia (Asteraceae). In: Econ. Bot. 45:72-85 [As Polymnia sonchifolia Poepp. & Endl.]