Solanum tuberosum L., 1753 subsp. tuberosum

(Pomme de terre)

Identifiants : 37341/soltubb

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

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Solanales ;***
    - ***Famille : Solanaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Solanales ;***
    - ***Famille : Solanaceae ;***
    - ***Genre : Solanum ;***
- ***Synonymes : Solanum molinae Juz, Solanum tuberosum var. guaytecarum (Bitter) Hawkes ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Irish potato, potato, white potato, tetraploid potato , yang yu (cn transcrit), Kartoffel (de), jaga-imo (jp romaji), gamja (ko transcrit), ziemniak (pl), batata (pt), kartofel' (ru translittéré), papa (es), potatis (sv) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -5/-10°C (-2°C pour le feuillage) ;***

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

  Les tubercules sont consommés cuits (bouillis, cuits au four, frits, rôtis, transformés en purée, et utilisés dans les soupes, les ragoûts, les boulettes, les pancakes/galettes, les salades de pommes de terre...) ou transformés en fécule.

  Détails :

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: tubercules, racines, légume, prudence$^{\{\{\{0(+x)\mu.}$

Utilisation(s)/usage(s)$:\{\{\{0(+x)$

-les tubercules sont cuits et mangés ; ils sont également frits, mis en conserves et transformés en fécule ; les tubercules sont bouillis, cuits au four, rôtis, transformés en purée, et utilisés dans les soupes, les ragoûts, les boulettes, les pancakes/crêpes et les salades de pommes de terre ; les pommes de terre sont également utilisées pour les boissons alcoolisées (attention : l'alcool est une cause de cancer) ;

-les feuilles tendres sont également parfois consommées ; elles sont utilisés dans la soupe{{{0(+x)}.(1)*

Partie testée : tubercule{{{0(+x)} (traduction automatique)
Original : Tuber{{{0(+x)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
77	344	82	2.0	25	21	0.8	0.27

Précautions :

(1)ATTENTION{0(+x)} :les tubercules et les feuilles vertes sont toxiques ; ils contiennent un alcaloïde toxique (la solanine) ; les tubercules doivent être cuits{{{0(+x)}.*

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

De gauche à droite :

Par Masclef, A., Atlas des plantes de France (1890-1893) Atlas Pl. France vol. 3 (1893) t. 234, via plantillustrations
Par Ayotte Gilles, via wikimedia

- *Liens, sources et/ou références :*

  dont classification :

  - *"GRIN" (en anglais) :* https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=101293 *;*