Tagetes erecta L., 1753
(Rose d'inde)

Identifiants : 38511/tagere

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 03/05/2024

- ***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 : Tagetes ;***
- ***Synonymes français : tagète érigée ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : African marigold , Aztec Marigold, Bantichettu, Chandumallige, Chendumalli, Dewali-pan, Ganduga, Genda, Gendu, Gul-jafari, Guljharo, Gultera, Kala-pan, Makerita, Makhanala, Makhmal, Mentok, Mir-kadomphui, Rajia-cha-phul, Rumena Å¾ametnica, Sandu, Sayapatri, Sbay rueng, Seemeshamantige, Sthulapushpa, Tangla, Te merikora, The thousand birthdays chrysanthemum, Tulukka-samandi, Wanshouju, Zendu ;***

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

Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: feuilles, fleurs - colorant$^{\{\{\{0(+x)\mu.}$

$^{Utilisation(s)/usage(s)\mu\{\{\{0(+x)}$ culinaires :

-les jeunes feuilles sont consommées avec des sauces de poisson$^{\{\{\{0(+x)}$; jeunes feuilles également cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*) ;

-le réceptacle frais est consommé par les enfants ;

-les fleurs séchées sont utilisées pour colorer le beurre et le fromage ;

les fleurs de certains types peuvent être consommés$^{\{\{\{0(+x)}$.

Les jeunes feuilles sont bouillies et mangées avec des sauces de poisson. Le récipient frais est mangé par les enfants. Les fleurs séchées sont utilisées pour colorer le beurre et le fromage. Les fleurs sont certaines sortes peuvent être mangées

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

- ***Note médicinale : ******

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

Par Bois, D., Atlas des plantes de jardins et d'appartements (1891-1896) Atl. Pl. Jard. vol. 1 (1891-1893) [tt. 1-160] t. 149, via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tropicale. Il pousse dans les pays tempérés et chauds. Au Népal, il atteint environ 2200 m d'altitude[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a tropical plant. It grows in both temperate and warm countries. In Nepal it grows to about 2200 m altitude[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Afrique, Amérique, Asie, Cambodge, Afrique centrale, Amérique centrale *, Chine, Cuba, République dominicaine, Gabon, Guyanes, Guyane, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Kiribati, Laos, Marquises, Mexique *, Myanmar, Népal , Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Samoa, Asie du Sud-Est, Slovénie, Amérique du Sud, Suriname, Thaïlande, Tuvalu, USA, Antilles[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Africa, America, Asia, Cambodia, Central Africa, Central America*, China, Cuba, Dominican Republic, Gabon, Guianas, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Kiribati, Laos, Marquesas, Mexico*, Myanmar, Nepal, North America, Northeastern India, Pacific, Samoa, SE Asia, Slovenia, South America, Suriname, Thailand, Tuvalu, USA, West Indies[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 50 espèces de Tagetes[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are about 50 Tagetes species[{{{0(+x)].

- ***Nombre de graines au gramme : 250 ;***

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

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/gcc-3913 ***;***

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

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

    Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 617 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source

Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 43 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 448 ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 593 ; Raponda-Walker, A & Sillans, R., 1961, Les Plantes Utiles du Gabon. Editions Paul Lechevalier, Paris. p 131 ; Sp. pl. 2:887. 1753 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute https://botany.si.edu ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 165 ; Valder, P., 1999, The Garden Plants of China. Florilegium. p 384