

Tagetes erecta L., 1753 cv. 'Double Grande Variée' (Rose d'inde)

Identifiants : 38512/tagere1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- **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 ;

- **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, Makhnala, Makhmal, Mentok, Mir-kadomphui, Rajia-cha-phul, Rumena À¼ametica, Sandu, Sayapatri, Sbay rueng, Seemeshamantige, Sthulapushpa, Tangla, Te merikora, The thousand birthdays chrysanthemum, Tulukka-samandi, Wanshouju, Zendu ;



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

Partie(s) comestible(s) : feuilles, fleurs - colorant

Utilisation(s)/usage(s) culinaires :

-les jeunes feuilles sont consommées avec des sauces de poisson ; 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 .

Les jeunes feuilles sont bouillies et mangées avec des sauces de poisson. Le réceptacle 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.

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

dont classification :