

# Ullucus tuberosus Caldas, 1809 (Ulloco)

Identifiants : 39914/ulltub

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Basellaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Basellaceae ;
- Genre : Ullucus ;

• **Synonymes :** *Basella tuberosa* (Lozano) Kunth, *Melloca tuberosa* (Lozano) Lindley, *Ullucus kunthii* Moquin-Tandon ;

• **Synonymes français :** ulluque, chénopodée chilienne, molloco ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** ulluco , olluco (local), ulluco (local), melloco (local), papa lisa(local), uyuca (ve), rouba (ve) ;



• **Note comestibilité :** \*\*\*

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

**Partie(s) comestible(s)**<sup>{{(0(+x))}}</sup> : feuilles, tubercules, racine, légume<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

**Utilisation(s)/usage(s)**<sup>{{(0(+x))}}</sup> culinaire(s) :

-les tubercules sont consommés bouillis et servis avec du vinaigre ; ils sont également séchés et moulus en farine ; ils peuvent également être frits ;

-les feuilles sont comestibles cuites<sup>{{(0(+x))}}</sup> ; feuilles cuites (ex. : comme potherbe<sup>{{(dp\*)}}</sup>).

Les tubercules sont consommés bouillis et servis avec du vinaigre. Ils sont également séchés et moulus en farine. Ils peuvent également être frits. Les feuilles sont comestibles cuites

**Partie testée :** tubercule<sup>{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)

**Original :** Tuber<sup>{{(0(+x))}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
80	0	0	1.0	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 Revue horticole, sér. 3 (1847-1851) Rev. Hort. (Paris), ser. 3 vol. 2 (1848) [Janvier-Décembre 1848] t. 23 p. 441 , via plantillustrations

Par Curtis, W., Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 77 (1851) [tt. 4554-4622] t. 4617, via plantillustrations

Par Bulletin de la Société Imperiale des Naturalistes de Moscou Bull. Soc. Imp. Naturalistes Moscou vol. 24 (1851) t. 14, via plantillustrations

• **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Statut :**

**C'est un légume cultivé commercialement. Une variété a été introduite et est actuellement testée en Papouasie-Nouvelle-Guinée. C'est une plante alimentaire importante dans les Andes, en particulier au Pérou. 30 000 tonnes sont vendues sur les marchés locaux chaque année au Pérou**<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**Original : It is a commercially cultivated vegetable. One variety has been introduced and is being tried out in Papua New Guinea. It is an important food plant in the Andes, especially Peru. 30,000 tons are sold in local markets each year in Peru**<sup>{{(0(+x))}</sup>.

◦ **Distribution :**

**Une plante tropicale. Il pousse bien dans les climats frais et humides des tropiques. Il conviendra probablement aux endroits de haute altitude. Dans les Andes, il pousse à des altitudes de 1 000 à 4 000 m. Il peut supporter de légères gelées. Il montre une résistance à la sécheresse et a une faible demande de fertilité. Il donne de faibles rendements en tubercules dans des conditions de longues journées**<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**Original : A tropical plant. It grows well in cool moist climates in the tropics. It will probably suit high altitude places. In the Andes it grows at altitudes of 1,000-4,000 m. It can stand light frosts. It shows drought resistance and has low fertility demands. It gives low tuber yields under long day conditions**<sup>{{(0(+x))}</sup>.

◦ **Localisation :**

**Andes, Argentine, Bolivie, Chili, Colombie, Équateur, Nouvelle-Zélande, Nicaragua, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Amérique du Sud, Venezuela**<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**Original : Andes, Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador, New Zealand, Nicaragua, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Peru, South America, Venezuela**<sup>{{(0(+x))}</sup>.

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

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Ullucus\\_tuberosus](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Ullucus_tuberosus) ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-358073](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-358073) ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 439 à 441, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 47 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 24 ; Hernandez 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, 159 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 57 ; Kay, D.E., 1973, *Root Crops, Digest 2*, Tropical Products Institute, London, p 183 ; 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 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1874 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 366 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 182 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA handbook Volume 9 *Plants yielding non-seed carbohydrates*. p 182 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 628 ; *Semanario nueva reyno Grenada 185. 1809 [As Caldas]* ; Smith, P.M., 1979, *Ullucu*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 303 ; Smith, K., 1998. *Growing Uncommon Fruits and Vegetables*. New Holland. p 33 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 45 ; Tapia, M. E., *The role of under-utilised plant species with regard to increased food security and improved health of poor people, in mountain regions*. IIAP-PNUD/Peru ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 80 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the tropics*. Macmillan p. 71 ; 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](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 371