

Carpobrotus edulis (L.), N.E.Br., 1926 (Croc de sorcière)

Identifiants : 6745/caredu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Aizoaceae ;
- Genre : Carpobrotus ;

- Synonymes : *Abryanthemum edule* (L.) Rothm, *Carpobrotus edulis* var. *chrysophthalmus* C. D. Preston & P. D. Sell, *Mesembryanthemum edule* L. ;

- Synonymes français : griffe de sorcière, doigt de sorcière, mains de sorcières, ficoïde comestible, figuier des Hottentots, figuier de mer, figuier marin ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : hottentot fig, ice-plant , bàlsam comú (cat) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -4/-5°C (zone 9-11) ;



- Note comestibilité : **

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

Fruit et feuille comestibles^{{{0(+x)}}}.

Détails :

Feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Les feuilles sont marinées et utilisées comme substitut aux concombres marinés dans les salades. Les fruits sont consommés frais en mâchant l'extrémité étroite et en aspirant le contenu gluant aigre-doux. Ils peuvent être séchés, cuits, marinés ou transformés en chutneys et en conserves. Ils peuvent être utilisés pour la confiture

Partie testée : fruit^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Fruit^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
69.2	454	109	2.1	0	0.8	1.1	0.5



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

- **Note médicinale :** **

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



De gauche à droite :

Par Curtis's Botanical Magazine (vol. 144 [ser. 4, vol. 14]: t. 8783, 1918) [M. Smith], via plantillustrations
Par Alvesgaspar (Travail personnel), via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un aliment important pour les enfants^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is an important food for children^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il est originaire d'Afrique du Sud. Il nécessite de l'humidité par temps chaud et peut être sec par temps plus frais. Il pousse souvent dans des sols rocheux secs dans une position ensoleillée ouverte. Il est résistant à la sécheresse mais tendre au gel. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 8-10. Herbarium de Tasmanie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It is native to South Africa. It requires moisture in hot weather and can be dry in cooler weather. It often grows in rocky dry soils in an open sunny position. It is drought resistant but frost tender. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 8-10. Tasmania Herbarium^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Angola, Argentine, Australie *, Botswana, Grande-Bretagne, Canada, Afrique centrale, Chili, Afrique de l'Est, Égypte, Europe, France, Grèce, Hawaï, Irlande, Méditerranée, Mexique, Mozambique, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Afrique du Sud *, Afrique australe, Amérique du Sud, Tasmanie, Uruguay, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Angola, Argentina, Australia*, Botswana, Britain, Canada, Central Africa, Chile, East Africa, Egypt, Europe, France, Greece, Hawaii, Ireland, Mediterranean, Mexico, Mozambique, New Zealand, North Africa, North America, Pacific, South Africa*, Southern Africa, South America, Tasmania, Uruguay, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 25 espèces de Carpobrotus. Également mis dans la famille des Mesembryanthemaceae. Celui-ci peut devenir envahissant^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 25 Carpobrotus species. Also put in the family Mesembryanthemaceae. This one can become invasive^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-14652-synthese> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/succulente/ft_ficoide.html ;
- **auJardin.info** : <https://www.aujardin.info/plantes/carpobrotus-edulis.php> ;
- **PlantZAfrica (en anglais)** : <https://www.plantzafrica.com/plantcd/carpobed.htm> ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Carpobrotus_edulis (en français) ;
 - https://de.wikipedia.org/wiki/Essbare_Mittagsblume (source en allemand) ;
- ⁵"**Plants For a Future**" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/USER/Plant.aspx?LatinName=Carpobrotus+edulis> ;

dont classification :

- "**The Plant List**" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2701245 ;

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

dont biographie/références de ⁰"**FOOD PLANTS INTERNATIONAL**" :

Andersohn, G., 1983, *Cacti and Succulents*. EP Publishing. p 288 ; Barkhuizen, 1978, ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 85 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 42 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 217 ; H. M. L. Bolus, Fl. Pl. South Africa 7: sub t. 247. 1927 (N. E. Brown in Phillips, Gen. S. Afr. fl. pl. 249. 1926, nom. inval.) ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 232 ; Courtenay-Latimer, M., et al, 1967, *The Flowering Plants of the Tsitsikama Forest and Coastal National Park*. National Parks Board. Republic of South Africa. Plate 31:1 ; Crowe, A., 1997, *A Field Guide to the Native Edible Plants of New Zealand*. Penguin. p 82 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 333 ; Curtis, W.M., 1963, *The Students Flora of Tasmania Vol 2* p 238 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 150 ; *Flora of Australia, Volume 4, Phytolaccaceae to Chenopodiaceae*, Australian Government Publishing Service, Canberra (1984) p 26, 35 ; *Food Composition Tables for use in Africa* FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 944 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 188 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 412 (As *Mesembryanthemum edule*) ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 215 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 76 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 125 ; Joffe, P., 2007, *Creative Gardening with Indigenous Plants. A South African Guide*. Briza. p 269 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 286 (As *Mesembryanthemum edule*) ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 49 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 49 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 108 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 179 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant. DK*. p 447 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 118 (As *Mesembryanthemum edule*) ; Perry, F., and Hay, R., 1982, *Guide to Tropical and Subtropical Plants*. Sun Books p 98 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 46 ; *Plants For A Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Plowes, N. J. & Taylor, F. W., 1997, *The Processing of Indigenous Fruits and other Wildfoods of Southern Africa*. in Smartt, L. & Haq. (Eds) *Domestication, Production and Utilization of New Crops*. ICUC p 187 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 24th March 2011] ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 97 (Drawing) ; 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) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 119 ; van Wyk, Be, & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 36