

# Celosia trigyna L., 1771

Identifiants : 7179/celtri

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Amaranthaceae ;
- Genre : Celosia ;

- Synonymes : *Celosia digyna* Suess, *Celosia laxa* Schumach. & Thonn, *Celosia loandensis* Suess. ex Brenan, *Celosia melanocarpos* Poir, *Celosia minutiflora* Baker, *Celosia semperflorens* Baker, *Celosia triloba* E. Mey. ex Meissn ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : silver spinach , Adjeanwofoo, Ajefowo, Ananakondro, Bel bella, Borebore, Boroboro, Bwache, Chala cha nkhwale, Chinkanya, Dagada, Djehoundje, Djendje, Gbonkefru, Iphouphou, Iphowuphowu, Kalyababungu, Kaphikaulesi, Karyababunga, Kisandi, Lifweni likomi, Lihuluka, Mchicha porí, Mongyedi, Mundawarara, Nafanafa, Ndewele, Ngengutu, Nyasungwi, Piwejeja, Salimba, Saza, Tchobodoue, Torchata, Torketa, Tsalambi, Umpema, Woolflower, Zaza ;



- Note comestibilité : \*\*\*

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

Feuille (feuilles<sup>0(+x),27(+x)</sup>) [nourriture/aliment<sup>(((dp\*))</sup>, fleur<sup>0(+x)</sup> et fruit (graines<sup>0(+x)</sup>) comestibles<sup>0(+x)</sup>.

Détails :

Feuilles consommées en Afrique<sup>(((27(+x)))</sup> (cuites, ex. : comme potherbe ? (qp\*)).

Les jeunes pousses et feuilles sont cuites et mangées. Ils sont finement coupés et utilisés dans les soupes, les ragoûts et les sauces. Ils sont également utilisés dans les soupes et les sauces. Parce qu'ils peuvent être amers, ils ont besoin d'une cuisson intensive ou d'un mélange avec d'autres aliments

Partie testée : feuilles<sup>(((0(+x)))</sup> (traduction automatique)

Original : Leaves<sup>(((0(+x)))</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
89	139	33	2.7	1925	10	5.0	0



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

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



Par Jacquin N.J. von (*Hortus botanicus vindobonensis*, vol. 3: t. 215, 1776), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

*Il est populaire au Nigeria. Il est généralement consommé à la maison et non vendu sur les marchés. Dans certains endroits, il est vendu sur les marchés locaux*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

*Original : It is popular in Nigeria. It is usually eaten at home and not sold in markets. In some places it is sold in local markets*<sup>{{(0(+x))}</sup>.

- **Distribution :**

*Une plante tropicale. Il pousse en Afrique tropicale. Il pousse dans les basses terres et les hautes terres. Il se trouve souvent le long de la côte mais passe du niveau de la mer à 1 960 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides. Il a besoin d'une pluviométrie allant jusqu'à 2 500 mm et d'une température moyenne de 25 à 30 ° C. Il ne peut tolérer une température inférieure à 15 ° C. Il est préférable sur les sols fertiles et bien drainés*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

*Original : A tropical plant. It grows in tropical Africa. It grows in lowlands and highlands. It is often along the coast but grows from sea level to 1,960 m above sea level. It can grow in arid places. It needs a rainfall or up to 2,500 mm and an average temperature of 25-30°C. It cannot tolerate a temperature below 15°C. It is best on fertile, well drained soils*<sup>{{(0(+x))}</sup>.

- **Localisation :**

*Afrique, Angola, Arabie, Bénin, Botswana, Burkina Faso, Burundi, Cameroun, Iles Canaries, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, Tchad, Comores, RD Congo, Côte d'Ivoire, Afrique de l'Est, Guinée équatoriale, Érythrée, Eswatini, Éthiopie, Gabon, Gambie, Ghana, Guinée, Guinée, Guinée-Bissau, Côte d'Ivoire, Kenya, Libéria, Madagascar, Malawi, Mali, Maurice, Mozambique, Namibie, Niger, Nigéria, Réunion, Rwanda, Arabie Arabie, Sénégal, Seychelles, Sierra Leone, Somalie, Afrique du Sud, Afrique australe, Soudan du Sud, Soudan, Swaziland, Tanzanie, Togo, Ouganda, États-Unis, Afrique de l'Ouest, Yémen, Zambie, Zimbabwe, Zululand*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

*Original : Africa, Angola, Arabia, Benin, Botswana, Burkina Faso, Burundi, Cameroon, Canary Islands, Central Africa, Central African Republic, CAR, Chad, Comoros, Congo DR, Côte d'Ivoire, East Africa, Equatorial-Guinea, Eritrea, Eswatini, Ethiopia, Gabon, Gambia, Ghana, Guinea, Guinea, Guinea-Bissau, Ivory Coast, Kenya, Liberia, Madagascar, Malawi, Mali, Mauritius, Mozambique, Namibia, Niger, Nigeria, Reunion, Rwanda, Saudi Arabia, Senegal, Seychelles, Sierra Leone, Somalia, South Africa, Southern Africa, South Sudan, Sudan, Swaziland, Tanzania, Togo, Uganda, USA, West Africa, Yemen, Zambia, Zimbabwe, Zululand*<sup>{{(0(+x))}</sup>.

- **Notes :**

*Il existe environ 40 à 50 espèces de célosie*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

*Original : There are about 40-50 Celosia species*<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=Celosia\\_trigyna](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Celosia_trigyna) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2707967](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2707967) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=101553> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 76, par Louis Bubenicek) ;

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

Achigan-Dako, E, et al (Eds), 2009, *Catalogue of Traditional Vegetables in Benin*. International Foundation for Science. ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 1. Kew. ; Denton, O.A., 2004. *Celosia trigyna* L. [Internet] Record from Protabase. Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa / Ressources végétales de l'Afrique tropicale), Wageningen, Netherlands. {{{ <https://database.prota.org/search.htm>>. Accessed 14 October 2009. ; Epenhuijsen C.W. van., 1974, *Growing Native vegetables in Nigeria*. FAO Rome, p 51 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 9 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 7 ; Grivetti, L. E., 1980, *Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa*, Report to the Department of State Agency for International Development. p 29 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 171 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 177 ; HELY-HUTCHINSON, ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 65 ; Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Lyimo, M., et al, 2003, *Identification and nutrient composition of indigenous vegetables of Tanzania*. *Plant Foods for Human Nutrition*. 58: 85-92 ; Malaisse, F., 1997, *Se nourrir en floret claire africaine. Approche écologique et nutritionnelle*. CTA., p 59 ; Mant. pl. 2:212. 1771 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 173 ; Mertz, O., Lykke, A. M., and Reenberg, A., 2001, *Importance and Seasonality of Vegetable Consumption and Marketing in Burkina Faso*. *Economic Botany*, 55(2):276-289 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Maroyi, A., 2011, *The Gathering and Consumption of Wild Edible Plants in Nhema Communal Area, Midlands Province, Zimbabwe*. *Ecology of Food and Nutrition* 50:6, 506-525 ; Msuya, T. S., et al, 2010, *Availability, Preference and Consumption of Indigenous Foods in the Eastern Arc Mountains, Tanzania*, *Ecology of Food and Nutrition*, 49:3, 208-227 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 47 ; Pickering, H., & Roe, E., 2009, *Wild Flowers of the Victoria Falls Area*. Helen Pickering, London. p 22 ; 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 ; Raponda-Walker, A & Sillans, R., 1961, *Les Plantes Utiles du Gabon*. Editions Paul Lechevalier, Paris. p 50 ; 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] ; *Swaziland's Flora Database* <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Termote, C., et al, 2011, *Eating from the wild: Turumbu, Mbole and Bali traditional knowledge of non-cultivated edible plants*, *District Tshopo, DR Congo*, *Gen Resourc Crop Evol*. 58:585-618 ; Thiselton-Dwyer, W.T., (Ed.), 1913, *Flora of Tropical Africa*. Vol VI-section 1. Reeve, p 20 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the tropics*. Macmillan p. 45 ; Vainio-Mattila, K., 2000, *Wild vegetables used by the Sambia in the Usumbara Mountains, NE Tanzania*. *Ann. Bot. Fennici* 37:57-67 ; Vernon, R., 1983, *Field Guide to Important Arable Weeds of Zambia*. Dept of Agriculture, Chilanga, Zambia. p 28 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 61 ; Zon, A.P.M. van der, Grubben, G.J.H., 1976, *Les légumes-feuilles spontanés et cultivés du Sud-Dahomey*, *Communication 65*, Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 45