


# Brèdes mafane

i Brèdes mafane	
	
<i>Acmella oleracea</i>	
Classification classique	
Règne	<i>Plantae</i>
Division	<i>Magnoliophyta</i>
Classe	<i>Magnoliopsida</i>
Ordre	<i>Asterales</i>
Famille	<i>Asteraceae</i>
Genre	<i>Acmella</i>
Nom binominal	
<i>Acmella oleracea</i> (L.) R.K.Jansen (1985)	
Classification phylogénétique	
Ordre	<i>Asterales</i>
Famille	<i>Asteraceae</i>

Les **brèdes mafane** (*Acmella oleracea*), encore appelées *cresson de Pará*, sont une espèce de plante herbacée de la famille des *Asteraceae*.

C'est une espèce essentiellement cultivée. On la pense originaire d'Amérique du Sud (Brésil et Pérou)<sup>[1]</sup>.

## Autres noms vernaculaires

En Malgache : *anamalaho*, *kimotodoha*, *bredy mafana*.

Le nom de *brède mafane* relève du créole et du français régional de Madagascar et des Mascareignes. Si *mafane* vient effectivement du malgache, *brède*, lui, viendrait du portugais *breda*. En malgache, *bredy* veut dire « herbe » et *mafana* veut dire « chaud ». Selon une autre source, le mot *brède* viendrait du mot indien *brette* qui signifie « feuille bonne à manger ».

Au Brésil, cette plante est appelée *jambu*.

Dans la Région Sakalava du Menabé, Morondava ouest de Madagascar, elle est appelée *kimalao*. Elle s'utilise avec les viandes grasses avec d'autres brèdes *petsay* et *anandrano*, et les Vezos l'utilisent avec du poisson, lemba (merlan) séché.

## Description

Les tiges sont couchées sur le sol, feuilles ovales. Les capitules terminaux sont coniques et de couleur jaune ou rouge.

Les feuilles et fleurs en boutons ont une saveur poivrée piquante. Les fleurs surtout sont légèrement anesthésiantes : l'effet produit est très particulier.

À Morondava, l'appellation *kimalao* rappelle le piquant du piment, car *malao* signifie « ce qui pique et chauffe » à la fois.

## Utilisation

La brède mafane n'est pas seulement consommée par les Malgaches, les Mahorais, les Réunionnais et les Sud-Américains. Elle a été adoptée par toute l'Asie du Sud-Est. On la trouve couramment dans les épicerie chinoises.

Les feuilles peuvent être employées fraîches ou sèches. Les feuilles entières (et les fleurs, selon les goûts) s'utilisent comme base du plat national malgache « le romazava » (appelé parfois, en Europe, roumazaf). Ce plat est aussi très répandu dans l'Archipel des Comores. La plante est réputée anesthésique, diurétique, digestive, sialagogue, antiasthmatique et antiscorbutique. Ses capitules sont réputés odontalgiques et antiscorbutiques.

Elle est aussi utilisée sous son nom portugais de *jambu* dans la cuisine typique de l'État du Pará en Amazonie brésilienne : canard au tucupi (jus de manioc), Tacaca, Cariru.

## Culture

Emplacement : En Europe, il apprécie une terre perméable, un emplacement ensoleillé au jardin ou sur le balcon. En pays tropical, il apprécie un sol aéré et fertile. Exposition ombragée un peu fraîche.

Ensemencement : En terrines ou en pots. Dès mi-mai, planter en plein air ou semer directement. Demande un sol drainant, bien fertilisé. Résistant contre les maladies. Sensible au froid et au sec.

- Hauteur : 10 cm
- Temps de germination : 10-14 T/j
- Température de germination: 18 °C

## Synonymes

- *Spilanthes oleracea* L.
- *Spilanthes acmella* Murr. var. *oleracea* Hook.f.
- *Spilanthes acmella* DC. var. *oleracea* (Jacq.) Baker
- *Spilanthes acmella* DC. var. *oleracea* (L.) Hook f<sup>[2]</sup>.

## Liens externes

- Référence Madagascar Catalogue <sup>[3]</sup> : *Acmella oleracea* <sup>[4]</sup> **(en)**
- Référence Tela Botanica (La Réunion <sup>[5]</sup>) : *Acmella oleracea* (L.) R.K. Jansen <sup>[6]</sup> **(fr)**
- Référence Tela Botanica (Antilles <sup>[7]</sup>) : *Acmella oleracea* (L.) R.K. Jansen <sup>[8]</sup> **(fr)**
- Référence GRIN <sup>[9]</sup> : espèce *Acmella oleracea* (L.) R. K. Jansen <sup>[10]</sup> **(en)**

## Notes et références

- [1] **(en)** Bosch, C.H., 2004, *Acmella oleracea* ([http://database.prota.org/dbtw-wpd/exec/dbtwpub.dll?ac=qbe\\_query&bu=http://database.prota.org/search.htm&tn=protab~1&qb0=and&qf0=Species+Code&qf1=Acmella+oleracea&rf=Webdisplay](http://database.prota.org/dbtw-wpd/exec/dbtwpub.dll?ac=qbe_query&bu=http://database.prota.org/search.htm&tn=protab~1&qb0=and&qf0=Species+Code&qf1=Acmella+oleracea&rf=Webdisplay)), Protabase (<http://database.prota.org/search.htm>). Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa / Ressources végétales de l'Afrique tropicale), Wageningen, Netherlands.
- [2] Attention, la synonymie est au niveau de la variété, et non de l'espèce. Voir également *Spilanthes acmella*.
- [3] [http://www.efloras.org/flora\\_page.aspx?flora\\_id=12](http://www.efloras.org/flora_page.aspx?flora_id=12)
- [4] [http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora\\_id=12&taxon\\_id=242412042](http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=12&taxon_id=242412042)
- [5] <http://www.tela-botanica.org/page:bdnfm>
- [6] <http://www.tela-botanica.org/eflore/BDNFM/2006.01/nn/115>
- [7] <http://www.tela-botanica.org/page:isfgm>
- [8] <http://www.tela-botanica.org/papyrus.php?site=6&menu=135&flore=ANT&xslt=identitetaxon.xsl&servicexml=donneidentitestaxons.php&numclass=1&numnom=169>
- [9] <http://www.ars-grin.gov/>
- [10] <http://www.ars-grin.gov/~sbmljw/cgi-bin/taxon.pl?311860>
-

# Sources et contributeurs de l'article

**Brèdes mafane** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=78715522> *Contributeurs:* Aroche, Brunodesacacias, Callisto, Channer, Chtfn, Clémence-97, Coyote du 86, Doc103, EDUCA33E, EricLaporteFr, Inisheer, Jeffdelongue, Jtombeur, Korigan, Manu1960, Manuguf, McBernik, Mikrolit', Nono64, Salix, Sam Hocesvar, Spedona, Thierry Caro, VonTasha, Zyzomys, 14 modifications anonymes

## Source des images, licences et contributeurs

**Image:Gtk-dialog-info.svg** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Gtk-dialog-info.svg> *Licence:* GNU Lesser General Public License *Contributeurs:* David Vignoni

**Image:Spilanthes\_oleracea-plant.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Spilanthes\\_oleracea-plant.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Spilanthes_oleracea-plant.jpg) *Licence:* Free Art License *Contributeurs:* Mikrolit'

## Licence

---

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported  
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)

---