Distichlis palmeri (Vasey) Fassett ex I.M.Johnst., 1924

Identifiants : 11935/dispal

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 09/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Clade : Commelinidées ;***
    - ***Ordre : Poales ;***
    - ***Famille : Poaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Cyperales ;***
    - ***Famille : Poaceae ;***
    - ***Genre : Distichlis ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Nipa. Palmer saltgrass, NyPa wild wheat , Nyipa, Trigo gentil, Wild-wheat ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 10-12 ;***

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

  Partie comestible : graines, céréale ; à l'origine une source de nourriture majeure de la tribu Cocopah dans l'ouest des États-Unis ; les grains sont cuits comme une céréale ; ils sont rôtis ou utilisés dans les muffins ou les farces ; un système racinaire profond atteint au moins 1,5 m ; il est parfaitement adapté aux zones de rejets salins, où il peut facilement accéder à l'eau saline et assécher le sol, tout en produisant un grain précieux ; le grain produit est idéalement adapté à la consommation humaine, avec un équilibre en acides aminés plus favorable que le blé, et il est également sans gluten et a une agréable saveur de noisette ; le travail du grain en Australie a montré qu'il a un meilleur rendement, pour la farine, que le grain de blé ; Son amidon rétrograde rapidement et se comporte comme un émulsifiant ; le rapport des Nations Unies sur l'environnement (2006) dit à propos de la plante: "C'est un candidat fort pour une culture vivrière mondiale majeure et pourrait devenir le plus grand cadeau de ce désert au monde." Certaines variétés de D. palmeri ont fait l'objet de brevets américains[{{{5(+)}}]. Les grains sont cuits comme une céréale. Ils sont rôtis ou utilisés dans les muffins ou les farces

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

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

De gauche à droite :

Par Herbier de l'Université d'Arizona, via pfaf
Par Herbier de l'Université d'Arizona, via pfaf

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il poussera dans les sols salés{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a temperate plant. It will grow in salty soils{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Mexique, Amérique du Nord, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Mexico, North America, USA{{{0(+x)}.

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

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Distichlis+palmeri ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) : [0]www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-409965 ;***
    dont biographie (références de FOOD PLANTS INTERNATIONAL

    Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 175 ; Felger, R.S., Ancient Crops for the Twenty first century, in Rickie, G.A., (ed), 1979, New Agricultural Crops, AAAS Selected Symposium 38. Westview Press, Colarado. p 10 ; Joshi, A., et al, 2018, Halophytes of Thar Desert: Potential source of nutrition and feedstuff. International Journal of Bioassays 8.1 (2018) pp. 5674-5683 ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 317 ; Proc. Calif. Acad. Sci., ser. 4, 12:984. 1924