

Echinochloa crus-galli (L.) P.Beauv., 1812 **(Panic des marais)**

Identifiants : 12335/echcru

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- **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 : Echinochloa ;**

- **Synonymes : *Echinochloa crus-galli* var. *breviseta* (Doell.) Neirl, *Echinochloa crus-galli* var. *longiseta* (Doell.) Neirl, *Echinochloa crus-galli* var. *mitis* (Pursh) Peterm, *Echinochloa crus-galli* var. *submutica* Neirl, *Echinochloa glabrescens* Munro ex Eggel, *Echinochloa hispidula* (Retz.) Nees ex Royle, *Panicum crus-galli* Linn, *Panicum crus-galli* var. *brevisetum* Doell, *Panicum crus-galli* var. *longisetum* Doell, *Panicum grossum* Salisb, *Panicum hispidulum* Retz ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : barnyard grass, barnyard millet , capín arroz (es) ;**



- **Note comestibilité : *****

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

Feuilles, graines, céréale, légume^{(((0(+x)}.

-les jeunes pousses sont consommées comme légume^{(((0(+x)} (potherbe^(dp*) ;

-les graines peuvent être bouillies et mangées ; elles peuvent également être sautées comme le maïs ; elles peuvent être broyées en farine et utilisées pour faire du pain, des gâteaux et du porridge ; elles sont utilisées pour les macaronis et les quenelles ; elles peuvent être cuites à la vapeur et transformées en porridge (bouillie) ; les graines grillées sont utilisées comme un substitut de café^{(((0(+x)}.

Les jeunes pousses sont consommées comme légume. Les graines peuvent être bouillies et mangées. Ils peuvent également être éclatés comme du maïs. Ils peuvent être moulus en farine et utilisés pour faire du pain, des gâteaux et du porridge. Ils sont utilisés pour les macaronis et les boulettes. Ils peuvent être cuits à la vapeur et préparés en bouillie. Les graines torréfiées sont utilisées comme substitut du café

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
1611	0	11.0	0	0	0	0	0



(1*)**ATTENTION** : cette herbe a été signalée accumuler des niveaux de nitrates suffisamment élevés dans ses tissus pour être toxique pour les animaux de ferme. Ce problème est plus susceptible de se produire lorsque les plantes sont nourries avec des engrains inorganiques.(1*)**ATTENTION** : cette herbe a été signalée accumuler des niveaux de nitrates suffisamment élevés dans ses tissus pour être toxique pour les animaux de ferme⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾⁾. Ce problème est plus susceptible de se produire lorsque les plantes sont nourries avec des engrains inorganiques^{(((5(K)))}.

- Note médicinale : **

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



Par Kops et al. J. (Flora Batava, vol. 6: t. 436 ; 1832), via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Il est cultivé comme céréale en Chine, en Corée et au Japon. Les graines sont un aliment de famine^{(((0(+x)))} (traduction automatique).

Original : It is grown as a cereal in China, Korea and Japan. The seeds are a famine food^{(((0(+x)))}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il pousse dans les endroits humides et les rizières. Il pousse dans les zones humides. Il pousse également dans les endroits tempérés. Les graines germent le plus facilement à 20 ° C. Il pousse dans des sols gorgés d'eau qui sont moyens à lourds. Il peut pousser dans des endroits arides. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 800 m au-dessus du niveau de la mer. Herbier de Tasmanie. Au Yunnan^{(((0(+x)))} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It grows in wet places and paddy fields. It grows in wetlands. It also grows in temperate places. Seed germinate most easily at 20°C. It grows in water-logged soils which are medium to heavy. It can grow in arid places. In Argentina it grows from sea level to 800 m above sea level. Tasmanian Herbarium. In Yunnan^{(((0(+x)))}.

- Localisation :

Africa, Argentina, Asia, Australia, Bahamas, Bolivia, Botswana, Brazil, Burkina Faso, Cambodia, Central America, Chile, China, Cuba, Czech Republic, East Africa, Eswatini, Europe, France, Greece, Haiti, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Iran, Iraq, Italy, Japan, Kiribati, Korea, Laos, Madagascar, Malaysia, Mediterranean, Mexico, Mongolia, Mozambique, Myanmar, Nepal, New Zealand, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Paraguay, Puerto Rico, SE Asia, Slovenia, Solomon Islands, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Sri Lanka, Swaziland, Taiwan, Tasmania, Uruguay, USA, West Africa, West Indies, Zimbabwe^{(((0(+x)))} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Bahamas, Bolivia, Botswana, Brazil, Burkina Faso, Cambodia, Central America, Chile, China, Cuba, Czech Republic, East Africa, Eswatini, Europe, France, Greece, Haiti, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Iran, Iraq, Italy, Japan, Kiribati, Korea, Laos, Madagascar, Malaysia, Mediterranean, Mexico, Mongolia, Mozambique, Myanmar, Nepal, New Zealand, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Paraguay, Puerto Rico, SE Asia, Slovenia, Solomon Islands, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Sri Lanka, Swaziland, Taiwan, Tasmania, Uruguay, USA, West Africa, West Indies, Zimbabwe^{(((0(+x)))}.

- Notes :

Il existe environ 35 espèces d'Echinochloa. Ils poussent dans les régions tropicales à tempérées chaudes. C'est un problème de mauvaises herbes dans le riz. C'est probablement la forme sauvage à partir de laquelle le mil japonais s'est développé. Il a des propriétés anticancéreuses^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : There are about 35 Echinochloa species. They grow in tropical to warm temperate regions. It is a weed problem in rice. It is probably the wild form from which Japanese millet developed. It has anticancer properties^{(((0(+x))}.

- Liens, sources et/ou références :

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-23376-synthese> ;
- **INPN** : https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/95671 ;
- **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Echinochloa_crus-galli_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Echinochloa_crus-galli_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Echinochloa_crus-galli_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Echinochloa_crus-galli_(source_en_anglais)) ;
- ⁵"**Plants For a Future**" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Echinochloa+crus-galli> ;

dont classification :

- "**The Plant List**" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-410191 ;

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 188 ; Bandyopadhyay, S. et al, 2009, *Wild edible plants of Koch Bihar district, West Bengal*. Natural Products Radiance 8(1) 64-72 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." [https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.\(ACEDB version 4.0 - data version July 1994\)](https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994)) ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 526 ; Burkhill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 903 ; Cobley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 56 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 172 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 90 ; Ess. Agrostogr. 53, 161, 169. 1812 "crus galli" ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 175 ; Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 482 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; GAMMIE, (As *Panicum crus-galli*) ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 561 ; GUPTA & KANODIA, (As *Panicum crus-galli*) ; 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 52 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 288 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 2 ; Khasbagan, Hu-Yin Huai, and Sheng-Ji pei, 2000, *Wild Plants in the Diet of Athorchin Mongol Herdsman in Inner Mongolia*. Economic Botany 54(4): 528-536 (Also as *Echinochloa caudata* and *Echinochloa crus-galli* var. *mitis*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 117, 118 ; Kuo, W. H. J., (Ed.) Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000), <https://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 108 ; Lamp, C.A., Forbes, S.J. and Cade, J.W., 1990, *Grasses of Temperate Australia*. Inkata Press. p 144 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 86 ; Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 351 ; Mal, B., S., et al, (Eds), 2010, *Minor Millets in South Asia*. Bioversity. ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 211 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 194 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 194 (As *Panicum crus-galli*) ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 335 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 102 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 21 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 267 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* <https://botany.si.edu/antilles/West Indies> ; Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 144 ; READ, (As *Panicum crus-galli*) ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 94 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <https://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 8th May 2011] ; SAXENA, (As *Panicum crus-galli*) ; Sainty, G.R. & Jacobs, S.W.L., 1981, *Waterplants of New South Wales*. Water Resources Commission. NSW p 174 ; Scudder, 1962, ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 84 ; Singh, V. and Singh, P., 1981, *Edible Wild Plants of Eastern Rajasthan*. J. Econ. Tax. Bot. Vol 2 pp 197-207 ; Stephens, K.M., & Dowling, R.M., 2002, *Wetland*

Plants of Queensland. A field guide. CSIRO p 67 ; Swaziland's Flora Database <https://www.sntc.org.sz/flora> ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 84 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 183