

# *Elymus hispidus* (Opiz) Melderis, 1878

Identifiants : 12635/elyhis

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 : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Poales ;
- Famille : Poaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Cyperales ;
- Famille : Poaceae ;
- Genre : *Elymus* ;

- **Synonymes :** *Agropyron intermedium* var. *trichophorum*, *Elytrigia intermedia* ssp *barbulata* *Agropyron trichophorum*, *Very man* ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *Kernza. wild triga, pubescent wheatgrass* ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 6-9 ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*\*

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

**Partie comestible :** graines, céréales ; graines - crues ou cuites ; un goût sucré, doux et de noisette ; habituellement moulu en poudre et utilisé comme farine, il peut aussi être mangé cru lorsqu'il est germé ou peut être cuit entier de la même manière que le riz, ou être ajouté aux ragoûts, etc. ; le grain a des niveaux plus élevés de protéines (20,8%), de matières grasses (3,21%) et de cendres (2,64%) que le blé ; la protéine est nutritionnellement limitante en lysine comme l'est le blé, mais le grain a des niveaux plus élevés que le blé, concernant tous les autres acides aminés essentiels ; aucun gluten fonctionnel n'a été trouvé dans les échantillons du grain testé par l'USDA, cependant, aucun test n'a été effectué pour déterminer si les personnes allergiques au blé ou au gluten peuvent tolérer ce grain et, comme il est étroitement lié au blé, il est possible que cela puisse causer des problèmes similaires ; la plupart des céréales auront les coques encore attachées après la récolte ; le décorticage peut être effectué avec n'importe quelle pièce d'équipement qui frotte vigoureusement le grain ; une machine à brosses dans laquelle les brosses tournent rapidement à l'intérieur d'un tamis cylindrique est un décortiqueur efficace<sup>[(5+)]</sup>. Les graines sont consommées sous forme de céréales ou moulues en farine pour la cuisson. Ils sont utilisés dans les gâteaux, les crêpes et les pains



néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par Nees von Esenbeck, T.F.L., *Genera plantarum florum germanicarum* (1835-1860) Gen. Fl. Germ. vol. 2, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

**Il poussera dans des zones de 200 à 380 mm ou de pluie chaque année**<sup>{{{0(+x)}}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : It will grow in areas with 200 to 380 mm or rain each year**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Localisation :**

**Europe, Amérique du Nord, USA**<sup>{{{0(+x)}}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : Europe, North America, USA**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Notes :**

**Il existe 150 espèces d'Agropyron**<sup>{{{0(+x)}}} (traduction automatique)</sup>.

**Original : There are 150 Agropyron species**<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

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

- <sup>5</sup> "Plants For a Future" (en anglais) : [5https://pfa.org/user/Plant.aspx?LatinName=Elymus+hispidus](https://pfa.org/user/Plant.aspx?LatinName=Elymus+hispidus) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) de FOOD PLANTS INTERNATIONAL #11219 ;

Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 181 (As *Thinopyrum intermedium* subsp. ) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1882 (As *Thinopyrum intermedium* subsp. )