

Alisma plantago-aquatica L., 1753 (Plantain d'eau)

Identifiants : 1382/alipia

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 ;
- Ordre : Alismatales ;
- Famille : Alismataceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Alismatales ;
- Famille : Alismataceae ;
- Genre : Alisma ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Alisma parviflorum* Pursh 1813 (synonyme d'*Alisma subcordatum* Raf. 1808, selon TPL), *Alisma plantago* L. (illégitime ou nom invalide ? (qp*)), *Alisma subcordatum* Raf. 1808 (nom accepté et espèce différente/distincte, selon TPL), *Alisma triviale* Pursh 1813 (nom accepté et espèce différente/distincte, selon TPL) ;

- Synonymes français : flûte du berger, flûteau, pain de crapaud, pain de grenouille, plantain aquatique ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : water-plantain, mad-dog weed, devil's spoons , Froschlöffel (de), svalting (sv), mestola (it) ;



- Note comestibilité : *

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

Feuille (feuilles cuites : longuement bouillies [légume vert {pothérbe^(dp*)}]), tronc (base/bulbe (parties basses bulbeuses), séché(e) [légume, consommé durant la période de repos de la végétation])^{{{27(+x)}}} comestibles. ATTENTION: les feuilles fraîches sont toxiques mais elles sont éliminées par cuisson ou séchage. La racine est consommée après séchage puis cuisson. Les feuilles et pétioles sont consommés après une cuisson complète. Les graines sont utilisées pour les préparations céréalières et féculentes

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

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

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



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

- Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Thomé, O.W., *Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 1 (1885)*, via plantillustrations

Par Dietrich, A.G., *Flora regni Borussici (1832-1844) Fl. Boruss. vol. 1 (1832)*, via plantillustrations

- **Petite histoire-géo : Plante consommée en particulier en Sibérie.**^{{{{27(+x)}}}

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un aliment de famine. Il est vendu sur les marchés locaux^{{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : It is a famine food. It is sold in local markets^{{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les régions tempérées du nord. Il pousse naturellement en Grande-Bretagne dans les fossés, les sols humides et les marges peu profondes des étangs dans l'eau jusqu'à 15 cm de profondeur. Il pousse dans des conditions marécageuses. Herbar de Tasmanie^{{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : It is a temperate plant. It grows in Northern temperate regions. It grows naturally in Britain in ditches, damp ground and shallow pond margins in water up to 15 cm deep. It grows in boggy conditions. Tasmania Herbarium^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afghanistan, Afrique, Alaska, Argentine, Asie, Australie, Balkans, Bosnie, Botswana, Grande-Bretagne, Chili, Chine, Afrique de l'Est, Égypte, Europe, Himalaya, Hongrie, Inde, Indochine, Israël, Japon, Kazakhstan, Kirghizistan, Kenya, Mongolie, Myanmar, Népal, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pakistan, Palestine, Russie, Slovénie, Amérique du Sud, Soudan du Sud, Espagne, Tadjikistan, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Ouganda, Etats-Unis, Ouzbékistan, Vietnam^{{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : Afghanistan, Africa, Alaska, Argentina, Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Botswana, Britain, Chile, China, East Africa, Egypt, Europe, Himalayas, Hungary, India, Indochina, Israel, Japan, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Kenya, Mongolia, Myanmar, Nepal, North Africa, North America, Northeastern India, Pakistan, Palestine, Russia, Slovenia, South America, South Sudan, Spain, Tajikistan, Tanzania, Tasmania, Thailand, Uganda, USA, Uzbekistan, Vietnam^{{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe 10 espèces Alisma^{{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

Original : There are 10 Alisma species^{{{{0(+x)}}}.

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

- *Tela Botanica* : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-2871-synthese> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Alisma_plantago-aquatica ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-294841 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2204> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 16, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 27 ; Bhardwaj, J. & Seth, M. K., 2017, *Edible wild plant resources of Bilaspur, Hamirpur and Una districts of Himachal Pradesh, India*. *International Journal of Botany Studies*. Volume 2; Issue 6; p 09-17 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 18 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 64 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 95 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 110 (var. *orientalis*) ; Denes, A., et al, 2012, *Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81 (4): 381-396 ; Devi, O.S., P. Komor & D. Das, 2010, *A checklist of traditional edible bio-resources from Ima markets of Imphal Valley, Manipur, India*. *Journal of Threatened Taxa* 2(11): 1291-1296 ; Duke, J. A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 22 (As *Alisma subcordatum*) ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1982, *Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation*. Vol 2. Lothian. p 174 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 22 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 4 ; Hastings Advance Community College, 2017, *Uses for Native Plants of the Mornington Peninsula*. 86pp. p 13 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 33 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 13 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, *Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 3 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; READ, ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 103 ; Sainty, G.R. & Jacobs, S.W.L., 1981, *Waterplants of New South Wales*. Water Resources Commission. NSW p 46 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening*. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 90 ; Sp. pl. 1:342. 1753 "*plantago* Δ" ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 59 ; UPHOF ; Vermeulen, N, 1998, *The Complete Encyclopedia of Herbs*. Rebo Publishers. p 33