

Iris juncea Poir. , 1789 (Zétoutt)

Identifiants : 17101/irijun

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Iridaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Iridaceae ;
- Genre : Iris ;

- **Synonymes :** *Diaphane stylosa* Salisb, *Iris mauritanica* Ker Gawl, *Xiphion junceum* (Poir.) Parl ;

- **Synonymes français :** zétoutt des Arabes ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** , zétoutt (ar) ;



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

Racine (rhizomes^{--0(+x)(dp*),27(+x)} {séchés et pelés} [nourriture/aliment^{(((dp*))} {comme légume^{(((27(+x))}} et/ou assaisonnement^{(((dp*))}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Bulbe^{0(+x)}. Rhizomes consommés comme légumes par les Arabes^{(((27(+x))}. La partie alimentaire se compose d'un oignon qui ne dépasse guère la dimension d'une Noisette. Ce Zétoutt fleurit au printemps, en même temps que les Iris et les Jonquilles. Dès qu'il est en fleur, les femmes arabes s'empressent de le récolter. Pour le manger, elles dépouillent l'oignon de la pellicule qui le recouvre et le font cuire dans le beurre ou bien dans l'eau, et le convertissent en pâte, comme la Pomme de terre, pour en faire des gâteaux. Cette plante est farineuse et sa féculé a un goût très fin^{(((76(+x))}.



racines également toxiques ? (qp*)néant, inconnus ou indéterminés.

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



Curtis's *Botanical Magazine* (vol. 97 [ser. 3, vol. 27]: t. 5890, 1871) [W.H. Fitch], via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante méditerranéenne^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : *It is a Mediterranean plant*^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Australie, Méditerranée, Afrique du Nord, Espagne^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : *Africa, Australia, Mediterranean, North Africa, Spain*^{{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 300 espèces d'Iris^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : *There are about 300 Iris species*^{{{{0(+x)}}}.

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-76530> ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-321995 ;
- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=428839> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 *Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 163 [*Iris filifolia* Boiss.], par Louis Bubenicek), 76 *Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues* (livre, pages 657 à 660, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 495 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 83 ; Voy. Barbarie 2:85. 1789