Iris x germanica L., 1753
(Iris bleu d'Allemagne)

Identifiants : 17113/iriger

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 : Iris x florentina L. 1759 (synonyme, selon TPL ; synonyme de "Iris x germanica L. nothovar. florentina Dykes", selon GRIN), Iris germanica ;***
- ***Synonymes français : iris d'Allemagne, iris des jardins, iris flambé, flambé, glaïeul bleu, grande flambe, iris armes de France, iris de Florence [Iris x germanica et nothovar. florentina] ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : dagger flower, tall bearded iris, German iris, flag iris, Florentine iris, orris, orris-root, purple flag, tall bearded German iris, bearded iris , florentinische Schwertlilie (de), iris-florentino (pt), lírio-branco (pt,br), lírio-florentino (pt,br), lírio-germânico (pt,br), lírio-teutônico (pt,br), lirio blanco (es), lirio de Florencia (es) ;***

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

Racine$^{0(+x)}$ (extrait$^{(dp*)}$ racines : fécule$^{\{\{\{0(+x)}$ traité$^{\sim\sim0(+x)(dp*)}$ [nourriture/aliment de famine$^{\{\{\{0(+x)}$ {fausse céréale$^{\{\{\{(dp*)}$: farineµ0(+x)} et assaisonnement boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)}$ {aromatisant ginµ{{{~~0(+x)}}] ; et racines {rhizomes$^{0(+x),\{\{\{27(+x)}$} séchées et peléesµ{{{0(+x),27(+x) [masticatoire et assaisonnement boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)}$ {aromatisant de liqueurs$^{\{\{\{27(+x)}$}]) comestible$^{0(+x)}$.(1*)

Détails :

Racine - aromatisant$^{\{\{\{0(+x)}$.

La fécule de la racine est un aliment de famine utilisé pour rallonger la farine de pain, après enlèvement de l'élément amer ; elle est également broyée et utilisée pour aromatiser le gin$^{\{\{\{0(+x)}$.

La racine$^{27(+x)}$ (rhizome) pelée et séchée$^{\{\{\{0(+x),27(+x)}$ est utilisée$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x)}$ comme aromatisant$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x)}$ de liqueurs$^{\{\{\{27(+x)}$; elle est également$^{\{\{\{(dp*)}$ donnée aux enfants comme masticatoire$^{\{\{\{27(+x)}$.(1*)

Attention: les racines et les feuilles fraîches sont très toxiques. L'amidon de la racine est un aliment de famine utilisé pour étendre la farine de pain, après élimination de l'élément amer. Il est également broyé et utilisé pour aromatiser le gin. Le rhizome pelé et séché est utilisé dans l'aromatisation. Une huile essentielle est utilisée pour aromatiser les boissons et les chewing-gums et pour rehausser les saveurs des fruits

(1*)Attention : les racines et les feuilles fraîches sont hautement toxiques.(1*)Attention[0(+x)] : les racines et les feuilles fraîches sont hautement toxiques[{{{0(+x)].

- ***Note médicinale : ****

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

De gauche à droite :

Botanical Register (vol. 10: t. 818, 1824), via plantillustrations.org
Par Köhler, F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 2: t. 923, 1890), via plantillustrations.org
Par Bonelli Giorgio (Hortus Romanus juxta Systema Tournefortianum, vol. 6: t. 61 (1783-1816), via plantillustrations.org

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    Il convient à un climat méditerranéen. Il pousse dans les endroits rocheux secs. Il convient aux zones de rusticité 5-9[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It suits a Mediterranean climate. It grows in dry rocky places. It suits hardiness zones 5-9[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Australie, Croatie, Europe, France, Grèce, Italie, Méditerranée, Portugal, Espagne, Suède, Tasmanie, Turquie[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Australia, Croatia, Europe, France, Greece, Italy, Mediterranean, Portugal, Spain, Sweden, Tasmania, Turkey[{{{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-35920 ***;***
  - ***WIKIPEDIA : "Orris root" (en anglais) :*** https://en.wikipedia.org/wiki/Orris_root ***;***
  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Iris_x_germanica ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-321867 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=20310 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles

(livre, pages 163 et 164, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 294 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 561 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 741 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 122 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 156 ; Kargioglu, M. et al, 2010, Traditional Uses of Wild Plants in the Middle Aegean Region. Human Ecology 38:429-450 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1790 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 138 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 70 ; PARMENTIER, ; 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 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 66