

***Iris x germanica* L., 1753 var. *florentina* (Iris de Florence)**

Identifiants : 17115/irigera

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

• **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 alba* Savi, *Iris x amoena* DC, *Iris x atroviolacea* Lange, *Iris x australis* Tod, *Iris x belouinii* Bois & Cornuault, *Iris x florentina* L, *Iris x germanica* var. *florentina* (L.) Dykes, *Iris x vulgariset* beaucoup d'autres ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Orris, Orris-root , Perunika Ijubicasta, Orris root, Florentine iris, Racine d'iris, Florentina schwertlilie, Giaggiolo, Raiz de iris Florentina ;



• **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^{~-0(+x)(dp*)} [nourriture/aliment de famine^{{{0(+x)}} {fausse céréale^{{{(dp*)}} : farine^{μ0(+x)}} et assaisonnement boissons/brevages^{{{(dp*)}} {aromatisant gin^{μ{{~0(+x)}}}]; et racines {rhizomes^{0(+x),{{27(+x)}} séchées et pelées^{μ{{0(+x),27(+x)}} [masticatoire et assaisonnement boissons/brevages^{{{(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'aromatization. Une huile essentielle est utilisée pour aromatiser les boissons et les chewing-gums et pour rehausser les saveurs des fruits



néant, inconnus ou indéterminés.(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)):**



Par Alessandra Perugi, via wikimedia

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

- ⁵"**Plants For a Future**" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Iris_x_germanica-florentina ;

dont classification :

- "**GRIN**" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=400251> ;