

# Lysichiton americanus Hultén & H.St.John, 1931 (Lysichiton américain)

Identifiants : 19269/lysame

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Alismatales ;
- Famille : Araceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Arales ;
- Famille : Araceae ;
- Genre : Lysichiton ;

• **Synonymes : dont homonymes : Lysichiton americanum ;**

• **Synonymes français : faux Arum, lysichite jaune ;**

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : yellow skunk cabbage (yellow skunk-cabbage), American skunk-cabbage, western skunk-cabbage (western skunk cabbage) , gul skunkkalla (sv) ;**

• **Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{{-15°C ;**



• **Note comestibilité : \*\*\***

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

Fleur (pétiotes/tiges de fleurs<sup>0(+x)</sup> cuit(e)s<sup>(dp\*)(0(+x))</sup> {rôti(e)s<sup>0(+x)</sup> } [nourriture/aliment<sup>0(+x)</sup>]), feuille (feuilles<sup>27(+x)</sup> cuites<sup>(dp\*)(27(+x))</sup> {bouillies<sup>27(+x)</sup> } [nourriture/aliment<sup>0(+x)</sup> {comme légume<sup>0(+x)</sup> }]; et jeunes feuilles séchées [épaississant<sup>0(+x)</sup>] et racine (racines<sup>27(+x)</sup> {rhizome<sup>0(+x)</sup> } cuits<sup>(dp\*)(0(+x),27(+x))</sup> {grillés<sup>27(+x)</sup> , bouillis ou cuits à la vapeur<sup>0(+x)</sup> } [nourriture/aliment<sup>0(+x)</sup>]) comestibles<sup>0(+x)</sup>.(1\*)

Détails :

Feuilles, racine, rhizomes, bourgeon<sup>0(+x)</sup>.

Les pétiotes et les tiges de fleurs sont rôtis et mangés<sup>0(+x)</sup>.

Feuilles consommées bouillies comme légume<sup>0(+x)</sup> (ex. : potherbe<sup>0(+x)</sup>) ; les feuilles ont été séchées et réduites en poudre et utilisées en tant qu'agent épaississant ; seules les jeunes feuilles doivent être utilisées<sup>0(+x)</sup>.

Racines<sup>27(+x)</sup> (rhizomes<sup>0(+x)</sup>) également<sup>0(+x)</sup> consommées<sup>0(+x),27(+x)</sup> par les natifs<sup>0(+x)</sup> ; elles sont lavées puis<sup>0(+x)</sup> grillées<sup>27(+x)</sup>, bouillies ou cuites à la vapeur<sup>0(+x)</sup>.(1\*)

Les tiges des feuilles et les tiges des fleurs sont grillées et mangées. Les feuilles ont été séchées et réduites en poudre et utilisées comme agent épaississant. Seules les jeunes feuilles doivent être utilisées. Le rhizome est également mangé. Ils

sont lavés puis bouillis ou cuits à la vapeur. Attention: Il contient des cristaux d'oxalate de calcium. Ils ne sont consommés qu'en petites quantités



(1\*)ATTENTION : la plante contient une grande quantité d'oxalate de calcium sous forme de raphydes ou spicules (cristaux) ; celle-ci est toxique et provoque des sensations de brûlures à l'ingestion (comme si des centaines d'aiguilles étaient coincées dans la bouche et le tube digestif) ; elle n'est consommée qu'en petites quantités ; cependant, ces éléments sont facilement détruit/éliminés par cuisson ou bien dessiccation de la plante. (1\*)ATTENTION : la plante contient une grande quantité d'oxalate de calcium sous forme de raphydes ou spicules (cristaux) ; celle-ci est toxique et provoque des sensations de brûlures à l'ingestion (comme si des centaines d'aiguilles étaient coincées dans la bouche et le tube digestif) ; elle n'est consommée qu'en petites quantités ; cependant, ces éléments sont facilement détruit/éliminés par cuisson ou bien dessiccation de la plante.

• Note médicinale : \*\*

• Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par rosie.perera, via flickr

Curtis's Botanical Magazine (vol. 130 [ser. 3, vol. 60]: t. 7937, 1904) [M. Smith], via plantillustrations.org

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse au bord de l'eau. Il tolère le plein soleil ou mi-ombre. Il nécessite un sol humide en permanence. Il convient aux zones de rusticité 6-10. Jardins botaniques de Hobart (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows by the waterside. It tolerates full sun or part shade. It requires permanently damp soil. It suits hardiness zones 6-10. Hobart Botanical Gardens (traduction automatique).

◦ Localisation :

Australie, Grande-Bretagne, Canada, Europe, Amérique du Nord \*, Tasmanie, USA (traduction automatique).

Original : Australia, Britain, Canada, Europe, North America \*, Tasmania, USA (traduction automatique).

◦ Notes :

Il existe 2 espèces de Lysichiton. Ils poussent dans des endroits tempérés (traduction automatique).

Original : There are 2 Lysichiton species. They grow in temperate places (traduction automatique).

• Liens, sources et/ou références :

◦ Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-82919> ;

◦ Rustica : <https://www.rustica.fr/articles-jardin/bassin/lysichiton-americanus.66.html> ;

- **Wikipedia :**
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Lysichiton\\_americanus\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Lysichiton_americanus_(en_français)) ;
  - [https://de.wikipedia.org/wiki/Amerikanischer\\_Stinktirkohl\\_\(source\\_en\\_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Amerikanischer_Stinktirkohl_(source_en_allemand)) ;
  - [https://en.wikipedia.org/wiki/Lysichiton\\_\(source\\_en\\_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Lysichiton_(source_en_anglais)) ;
- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lysichiton\\_americanus](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lysichiton_americanus) ;

**dont classification :**

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-116108](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-116108) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23003> ;

**dont livres et bases de données :** <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27 *Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 182, par Louis Bubenicek) ;

**dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 845 ; Etkin, N.L. (Ed.), 1994, *Eating on the Wild Side*, Univ. of Arizona. p 74 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 188 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 246 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 162 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 325 ; *Plants For A Future database, The Field*, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 109 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 107 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 97 ; *Svensk. Bot. Tidskr.* 25:455-457. 1931 "Lysichitum americanum" ; Turner, N., 1995, *Food Plants of Coastal First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 37 ; Turner, N., 1997, *Food Plants of Interior First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 59