

***Nymphaea lotus* L., 1753**

(Lotier d'Égypte)

Identifiants : 21946/nymlot

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 30/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Ordre : Nymphaeales ;**
- **Famille : Nymphaeaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Nymphaeales ;**
- **Famille : Nymphaeaceae ;**
- **Genre : Nymphaea ;**

- **Synonymes : Castalia lotus Woodv. & Wood, Nymphaea zenkeri Gilg ;**

- **Synonymes français : lotus tigré, nénuphar blanc (plutôt attribué à *Nymphaea alba*) ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Egyptian lotus, Egyptian water-lily (Egyptian water lily), tiger lotus, white Egyptian lotus, white lotus, white water-lily , Ambal, Allitamarai, Bado, Bagnegu, Bara-curudje, Bua deng, Bua ki-pe, Buasaikao, Cancinhai, Dambi, Egyptian lotus, Ekoromit, Enquequeeler, Entchiqueeler, Et-olu, King'ala, Kitzequete, Kumudini, Lombo, Longa longa, Lubehe, Makwangala, Maleve, Mativa, Matuwa, Myungiyungi, Olu, Pralit, Pro lit, Renkon, Salkub sanga, Tchingalir, Telepok merah, Telepok puteh, Teratai kecil, Tiva, Toro, Tunjong mas, White lotus, Yunga ;**



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

« Les anciens Égyptiens faisaient du pain avec ses graines. Son rhizome, d'une saveur douce et très féculent, se mange comme la Pomme de terre. ». {{(76(+x))}}

Le réceptacle de la jeune fleur est consommé cru ou cuit comme légume. Il est également mariné et utilisé dans les currys. Les jeunes graines sont comestibles. Ils sont marinés, mis dans des currys, des rôties ou moulus en farine pour des gâteaux. Le tubercule racine est grillé ou séché et moulu en farine. La farine peut être conservée plusieurs mois. Les tubercules sont également bouillis et mangés. Ils sont cuisinés avec de la pulpe de tamarin

Partie testée : racine{{(0(+x)) (traduction automatique)}
Original : Root{{(0(+x))}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
64	502	120	5.2	0	0	0	0



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

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



De gauche à droite :

Par Descourtilz, M.E., Flore [pittoresque et] médicale des Antilles (1821-1829) Fl. Méd. Antilles vol. 8 (1829) [tt. 533-600] t. 597, via plantillustrations

Par Step, E., Bois, D., Favourite flowers of garden and greenhouse (1896-1897) Favourite Fl. vol. 1 (1896) t. 16, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

 - **Statut :**

Les graines sont surtout consommées par les enfants^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : The seeds are eaten especially by children^{(((0(+x))}.

 - **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il pousse également dans les endroits chauds et tempérés. Il pousse dans les piscines des endroits chauds et arides. Il pousse dans des eaux calmes de 0,5 à 2,5 m de profondeur. Il pousse entre le niveau de la mer et 1 500 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 11-12^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : It is a tropical plant. It also grows in warm and temperate places. It grows in pools in hot arid places. It grows in still water 0.5-2.5 m deep. It grows between sea level and 1,500 m above sea level. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 11-12^{(((0(+x))}.

 - **Localisation :**

Afrique, Angola, Asie, Australie, Bénin, Botswana, Burkina Faso, Burundi, Cambodge, Cameroun, Afrique centrale, Tchad, Chine, Comores, RD Congo, Côte d'Ivoire, Afrique de l'Est, Égypte, Guinée équatoriale, Eswatini, Éthiopie, Gabon, Gambie, Ghana, Guinée, Guinée-Bissau, Guyane, Inde, Indochine, Indonésie, Côte d'Ivoire, Kenya, Laos, Libéria, Madagascar, Malawi, Malaisie, Mali, Mozambique, Namibie, Niger, Nigeria, Afrique du Nord, Pacifique, Philippines, Roumanie, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sierra Leone, Somalie, Afrique du Sud, Amérique du Sud, Afrique australe, Sri Lanka, Soudan, Swaziland, Tanzanie, Thaïlande, Togo, Ouganda, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Zambie, Zimbabwe^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : Africa, Angola, Asia, Australia, Benin, Botswana, Burkina Faso, Burundi, Cambodia, Cameroon, Central Africa, Chad, China, Comoros, Congo DR, Côte d'Ivoire, East Africa, Egypt, Equatorial-Guinea, Eswatini, Ethiopia, Gabon, Gambia, Ghana, Guinea, Guinea-Bissau, Guyana, India, Indochina, Indonesia, Ivory Coast, Kenya, Laos, Liberia, Madagascar, Malawi, Malaysia, Mali, Mozambique, Namibia, Niger, Nigeria, North Africa, Pacific, Philippines, Romania, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, Somalia, South Africa, South America, Southern Africa, Sri Lanka, Sudan, Swaziland, Tanzania, Thailand, Togo, Uganda, Vietnam, West Africa, Zambia, Zimbabwe^{(((0(+x))}.

 - **Notes :**

Il existe environ 50 espèces de Nymphaea^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : There are about 50 Nymphaea species^{(((0(+x))}.

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

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Nymphaea_lotus_\(en français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Nymphaea_lotus_(en_français)) ;
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Nymphaea_lotus_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Nymphaea_lotus_(source_en_anglais)) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2384395 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=25437> ;

dont livres et bases de données : ⁷⁶Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 432, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Abbiw, D.K., 1990, *Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew.* p 30 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing*, p 731 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books.* p 712 ; Burkhill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa, Vol. 4. Kew.* ; Burkhill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia.* Vol 2 (I-Z) p 1593 ; Codjia, J. T. C., et al, 2003, *Diversity and local valorisation of vegetal edible products in Benin. Cahiers Agricultures* 12:1-12 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books.* p 937 ; Dalziel, J. M., 1937, *The Useful plants of west tropical Africa. Crown Agents for the Colonies London.* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications*, p 162 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew.* p 50 ; Gallagher, D. E., 2010, *Farming beyond the escarpment: Society, Environment, and Mobility in Precolonial Southeastern Burkina Faso. PhD University of Michigan.* ; GAMMIE, ; Grivetti, L. E., 1980, *Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development.* p 24 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands.* p 563 ; Guil-Guerrero, J. L., et al, *Edible Wild Plants. in Recent Progress in Medicinal Plants Vol. 8 Sci. Tech publishing, Texas* ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world.* p 443 ; Ibrahim, H. A., et al, 2012, *Ethnobotanical Survey of the Wild Edible Food Plants Consumption among Local Communities in Kano State, North-Western, Nigeria, International Journal of Science and Technology.* Vol. 2. No. 10 p 716 ; IRVINE, ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 18, 46, 91 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science*www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Jiwajinda, S., et al, 2002, *Suppressive Effects of Edible Thai Plants on Superoxide and Nitric Oxide Generation. Asian Pacific Journal of Cancer Prevention, Vol 3, 2002* ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food. CUP* p 1804 ; Latham, P., 2004, *Useful Plants of Bas-Congo province. Salvation Army & DFID* p 205 ; Liengola, I. B., 2001, *A contribution to the study of native edible plants by the Turumbu and Lokele of the Tshopo District, Province Orientale, D. R. Congo. Syst. Geogr. Pl.* 71:687-698 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer* p 58 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur.* p 357 ; Malaisse, F., 1997, *Se nourrir en floret claire africaine. Approche écologique et nutritionnelle. CTA.*, p 65 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida* p 111 ; MORTIMORE, ; Ogle, B. M., et al, 2003, *Food, Feed or Medicine: The Multiple Functions of Edible Wild Plants in Vietnam. Economic Botany* 57(1): 103-117 ; Ojelel, S. & Kakudidi, E. K., 2015, *Wild edible plant species utilized by a subsistence farming community in the Obalanga sub-county, Amuria district, Uganda. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine.* 11:7 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew.* p 155 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia.* p 469 ; Rajapaksha, U., 1998, *Traditional Food Plants in Sri Lanka. HARTI, Sri Lanka.* p 345 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet;* <http://www.rbkgew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 4th May 2011] ; Ruffo, C. K., Birnie, A. & Tengnas, B., 2002, *Edible Wild Plants of Tanzania. RELMA* p 490 ; Singh, G. & Kumar, J., 2014, *Studies on Indigenous Traditional Knowledge of some Aquatic and Marshy Wild Edible Plants used by the Munda Tribe of District Khunti, Jharkhand, India. International Journal of Bioassays.* 3(2), 1738-1743 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses. Timber Press.* p 165, 183 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food. New Holland.* p 405 ; Somnasang, P., Moreno, G and Chusil K., 1998, *Indigenous knowledge of wild hunting and gathering in north-east Thailand. Food and Nutrition Bulletin* 19(4) p 359f ; Sp. pl. 1:511. 1753 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia. LIPI* p 1152 ; Swaziland's Flora Database <http://www.sntc.org.sz/flora> ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam,* p 64 ; UPHOF, ; WATT,