

***Oryzopsis hymenoides* (Roem. & Schult.) Ricker ex Piper, 1906 (Stipe à glumes membraneuses)**

Identifiants : 22530/oryhym

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Monocotylédones ;**
- **Clade : Commelinidées ;**
- **Ordre : Poales ;**
- **Famille : Poaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Liliopsida ;**
- **Ordre : Cyperales ;**
- **Famille : Poaceae ;**
- **Genre : Oryzopsis ;**

- **Synonymes : *Oryzopsis hymenioides* (erreur dp*) ;**

- **Synonymes français : herbe à riz indienne ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Indian ricegrass, Indian millet , Perennial salt grass ;**



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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : graines, grain, céréale^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : les graines sont broyées en farine pour pain et porridge (bouillie) ; elles peuvent également être utilisées pour des gâteaux ou pour épaissir les soupes ; elles peuvent être mélangées avec la farine de maïs et utilisées pour des boulettes^{{{0(+x)}}}.

Les graines sont broyées en un repas pour le pain et la bouillie. Ils peuvent également être utilisés pour les gâteaux ou pour épaissir les soupes. Ils peuvent être mélangés avec de la semoule de maïs et utilisés pour les boulettes



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

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

L'herbe de riz indienne (Oryzopsis hymenoides) L'herbe de riz indienne était probablement la céréale sauvage la plus précieuse récoltée dans le couloir du Rio Grande à l'époque préhistorique. Une once de graines Indian ricegrass donne environ 120 calories en valeur alimentaire^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : Indian ricegrass (Oryzopsis hymenoides) Indian ricegrass was probably the most valuable wild cereal harvested in the Rio Grande corridor during prehistoric times. One ounce of Indianricegrass seeds yields about 120 calories in food value^{{{(0+X)}}.}

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il convient aux régions sablonneuses arides^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It suits sandy arid regions^{{{(0+X)}}.}

- **Localisation :**

Amérique du Nord, USA^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : North America, USA^{{{(0+X)}}.}

- **Notes :**

Une once de graines d'herbe de riz indiennes donne environ 120 calories en valeur alimentaire^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : One ounce of Indian ricegrass seeds yields about 120 calories in food value^{{{(0+X)}}.}

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-426790 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

*Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; CASTETTER, ; Contr. U.S. Natl. Herb. 11:109. 1906 ; Davies, C. L., Waugh, D. L. & Lefroy, E. C., 2005, Perennial Grain Crops for High Water Use. The case of *Microlaena stipoides*. RIRDC Publication No. 05/024 ; Etkin, N.L. (Ed.), 1994, Eating on the Wild Side, Univ. of Arizona. p 70, 71 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 178 ; https://www.stoller-eser.com/Flora/ethnobotany_table.htm ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 370 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1844 ; MINNIS,*