

Aponogeton distachyos L. f., 1782 (Aponogéton à deux épis)

Identifiants : 2789/apodis

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 : Aponogetonaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Najadales ;
- Famille : Aponogetonaceae ;
- Genre : Aponogeton ;

- Synonymes : Aponogeton distachyon L., Aponogeton distachyum Thunb., Aponogeton distachyus ;

- Synonymes français : vanille d'eau, asperge du Cap, aubépine d'eau, aubépine du Cap, aponogeton, épi d'eau ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : cape pond-lily, cape-asparagus, cape-hawthorn, cape-pondweed, riverine-weed, water-hawthorn, Cape pondlily, Waterblommetjie, Water-hawthorn, Water onion ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{{-18°C (zone 6) ;



- Note comestibilité : **

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

Pédoncles foliaires consommés confits au vinaigre ou cuits. Tubercules consommés grillés, comme légume^{[[[27(+x)]]]}. Tubercules comestibles ; la partie de la plante qui porte les fleurs odorantes fournit un Épinard^{[[[76(+x)]]]}.

Les fleurs sont utilisées comme légume. Ils peuvent être utilisés pour les cornichons. Le jeune fruit peut être utilisé comme légume. Les bulbes / rhizomes rôtis sont consommés. Les feuilles sont cuites et mangées

Partie testée : corme^{[[[0(+x)]]]} (traduction automatique)

Original : Corm^{[[[0(+x)]]]}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	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 Revue horticole, sér. 4 (1852-1974) Rev. Hort. (Paris), ser. 4 vol. 67 (1895), via plantillustrations

Par Andrews, H.C., botanist's repository (1797-1814) Bot. Repos. vol. 5 (1803), via plantillustrations

- **Autres infos :** Plante importante localement^{{{{27(+x)}}}. « Cette curieuse plante aquatique pourrait être naturalisée dans nos fossés, nos marais et nos lacs (Australie), en considération de ses tubercules comestibles. La partie de la plante qui porte les fleurs odorantes fournit un Épinard. » (Mueller, Select extratropical plants.)
L'Aponogeton distachyum est naturalisé dans l'Hérault et dans le Finistère, et pourrait l'être dans presque toute la France. Protégé par 1 ou 2 mètres d'eau, il ne souffre pas du froid et fleurit même en plein hiver dans les départements que nous venons de nommer^{{{{76(+x)}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. Il est cultivé commercialement en Afrique du Sud et également en conserve^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. It is grown commercially in South Africa and also canned^{{{{0(+x)}}}.

◦ **Distribution :**

Il convient aux climats méditerranéens. Il est originaire d'Afrique du Sud. Il pousse dans de l'eau stagnante ou courante jusqu'à environ 50 cm de profondeur. Il peut pousser dans une eau de 2 m de profondeur. Il pousse dans des endroits plus frais. Il convient aux zones de rusticité 9-11. Herbar de Tasmanie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It suits Mediterranean climates. It is native to South Africa. It grows in still or flowing water up to about 50 cm deep. It can grow in water 2 m deep. It grows in cooler places. It suits hardiness zones 9-11. Tasmania Herbarium^{{{{0(+x)}}}.

◦ **Localisation :**

Afrique, Argentine, Australie, Grande-Bretagne, Europe, France, Nouvelle-Zélande, Pérou, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Tasmanie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Australia, Britain, Europe, France, New Zealand, Peru, South Africa, Southern Africa, South America, Tasmania^{{{{0(+x)}}}.

◦ **Notes :**

Il existe environ 12 à 44 espèces d'Aponogeton. Ils sont tropicaux et subtropicaux^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 12-44 Aponogeton species. They are tropical and subtropical^{{{{0(+x)}}}.

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

- **GardenBreizh :** <https://gardenbreizh.org/modules/gbdb/plante-690-aponogeton-distachyus.html> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie :** https://nature.jardin.free.fr/1107/aponogeton_distachyum.html ;
- **PlantZAfrica (en anglais) :** <https://www.plantzafrica.com/plantab/aponogetondist.htm> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-299949 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=404193> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 30, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 25 à 32, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 36 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 92 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 126 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 71 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 165 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, *Plants of the Adelaide Plains & Hills*. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 170 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 23 ; Fox, F. W. & Young, M. E. N., 1982, *Food from the Veld*. Delta Books. p 93 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 64 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 344 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 30 ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 319 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, *FAO Nutrition Information Document Series No 2*.p 56 ; Joffe, P., 2007, *Creative Gardening with Indigenous Plants. A South African Guide*. Briza. p 316 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 10 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 84 ; Pemberton, R.W., 2000, *Waterblommetjie (Aponogeton distachys, Aponogetonaceae), a recently domesticated aquatic Food Crop in Cape South Africa with Unusual Origins*. *Economic Botany* 54(2) pp 144-149 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Plowes, N. J. & Taylor, F. W., 1997, *The Processing of Indigenous Fruits and other Wildfoods of Southern Africa*. in Smartt, L. & Haq. (Eds) *Domestication, Production and Utilization of New Crops*. ICUC p 185 ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 35 ; Sainty, G.R. & Jacobs, S.W.L., 1981, *Waterplants of New South Wales*. Water Resources Commission. NSW p 63 ; Sainty, G., and Jacobs, S., 2003, *Waterplants in Australia. A Field Guide*. Sainty Books. p 20 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 73 ; Suppl. pl. 215. 1782 ("1781") "distachyon" ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 59 ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] *National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland*. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 65 ; van Wyk, Be., & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 66 ; van Wyk, B., 2000, *A Photographic Guide to Wild Flowers of South Africa*. Struik Nature. p 8 ; van Wyk, B-E., 2011, *The potential of South African plants in the development of new food and beverage products*. *South African Journal of Botany* 77 (2011) 857-868