

Sagittaria latifolia Willd., 1805 (Sagittaire à larges feuilles)

Identifiants : 28522/saglat

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 : Alismatales ;
- Famille : Alismataceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Alismatales ;
- Famille : Alismataceae ;
- Genre : Sagittaria ;

- Synonymes : *Sagittaria sagittifolia* var. *variabilis* (Engelm.) Micheli 1881, *Sagittaria variabilis* Engelm. 1848 ;

- Synonymes français : sagittaire latifoliée, flèche d'eau, sagittaire commune, sagitaire, pomme de terre de cygne, pomme de terre de marais ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : arrowhead, arrowleaf, common arrowhead, duck-potato (duck potato), muskrat-potato, indian potato, broadleaf arrowhead, wapato (Amérindien), wapatoo (Amérindien), tulepotato (Amazonie), wab-es-i-pinig (Chippewa) ;



- Note comestibilité : *****

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

Rhizomes consommés localement comme légume^{{{{27(+-x)}}}. Les racines sont généralement grosses comme des oeufs de poule. Elles sont grandement estimées quand elles sont crues, mais contiennent un suc laiteux amer, qui ne plaît pas à l'homme civilisé. Ce défaut, toutefois, disparaît lorsqu'on les fait bouillir, et la cuisson les rend douces et agréables. Elles sont considérées comme excellentes lorsqu'elles sont cuites avec de la viande fraîche ou salée^{{{{76(+-x)}}}.

Les tubercules de racine sont bouillis et mangés. Ils peuvent également être frits ou rôtis. Ils sont également séchés et transformés en farine

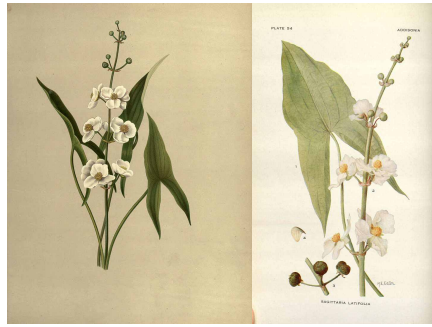
Partie testée : racine crue - pousse + peau^{{{{10(+-x)}}} (traduction automatique)
Original : Root raw- sprout + skin^{{{{10(+-x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
72.5	414	99	5.3	0	1	2.6	0.3



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

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



De gauche à droite :

Par Sprague, I., Hervey, A.B., *Flowers of the field and forest* (1882) *Fl. Field For.* (1880) t. 7 p. 75 , via plantillustrations
 Par Addisonia (1916-1964) vol. 2 (1917) t. 54, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les tubercules étaient un aliment important pour les Amérindiens^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : The tubers were an important food for Native Americans^{{{0(+x)}}.}

- **Distribution :**

Il pousse dans les régions tempérées chaudes à tropicales. Ils poussent dans les eaux peu profondes des étangs. L'eau peut avoir une profondeur de 25 cm. Il se produit naturellement dans les zones humides tempérées douces et tropicales des Amériques. Il convient aux zones de rusticité 9-11. Il a besoin d'un sol fertile et de matières en décomposition accumulées dans les étangs. Il a besoin du plein soleil^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It grows in warm temperate to tropical places. They grow in the shallow water of ponds. The water can be 25 cm deep. It occurs naturally in mild temperate and tropical wetlands in the Americas. It suits hardiness zones 9-11. It needs fertile soil and accumulated rotting matter in ponds. It needs full sun^{{{0(+x)}}.}

- **Localisation :**

Asie, Australie, Canada, Amérique centrale, Colombie, Costa Rica, Équateur, Europe, Polynésie française, Guatemala, Hawaï, Honduras, Mexique, Nicaragua, Amérique du Nord, Pacifique, Porto Rico, Singapour, Slovénie, Amérique du Sud, USA, Venezuela, Antilles^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Australia, Canada, Central America, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Europe, French Polynesia, Guatemala, Hawaii, Honduras, Mexico, Nicaragua, North America, Pacific, Puerto Rico, Singapore, Slovenia, South America, USA, Venezuela, West Indies^{{{0(+x)}}.}

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-287247 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=101379> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 270, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 552 à 555 [Sagittaria sagittifolia var. variabilis Micheli], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 900 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 921 ; Crawford, M., 2012, *How to grow Perennial Vegetables*. Green Books. p 68 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 174 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 213 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 60 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 4 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 340 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 283 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 774 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1721 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 74 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 50 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 318 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 500 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.* <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 67 ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 31 (As *Sagittaria variabilis*) ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 86, 100 ; Sp. pl. 4(1):409. 1805 ; Standley, P. & Steyermark, J., 1958, *Flora of Guatemala*. Fieldiana: Botany, Volume 24 part 1 p 80 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 584 ; Turner, N., 1995, *Food Plants of Coastal First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 36 ; Turner, N., 1997, *Food Plants of Interior First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 160 ; www.ediblewildfood.com