

Sagittaria trifolia L., 1753

(Sagittaire de Chine)

Identifiants : 28530/sagtri

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- **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 chinensis Sims 1814*, *Sagittaria hirundinacea Blume 1827*, *Sagittaria japonica H.Vilm. 1870*, *Sagittaria macrophylla Bunge 1834* (synonyme mais nom illégitime, selon TPL), *Sagittaria sagittifolia* var. *diversifolia* M.Michel 1881, *Sagittaria sagittifolia L.* subsp. *leucopetala* (Miq.) Hartog (synonyme selon TPL ; nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon GRIN) ;

- **Synonymes français :** sagittaire du Japon ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** arrowhead (arrow-head), Chinese arrowhead, swamp-potato, swan-potato , tsz'ku (cn transcrit), omodaka (jp romaji), kuwai (jp romaji) ;



- **Note comestibilité :** ****

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

Inflorescences consommées comme source d'amidon. Tubercules consommés en Chine comme légume^{((27(+x))}.

Les racines sont bouillies et mangées. Ils ont un goût fade et sucré. Ils doivent être frits ou bouillis pour éliminer l'amertume. Les jeunes tiges de feuilles sont également utilisées



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

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



Par Curtis, W., *Botanical Magazine* (1800-1948) Bot. Mag. vol. 39 (1814) [tt. 1592-1635] t. 1631, via plantillustrations

- Autres infos : Plante occasionnellement cultivée en Chine^{27(+x)}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Statut :

C'est un légume cultivé commercialement^{((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{((0(+x))}.

◦ Distribution :

C'est une plante tropicale. Il pousse dans la boue et pousse près du niveau de la mer. Il pousse dans les zones humides. Au Sichuan. Au Yunnan^{((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : It is a tropical plant. It grows in mud and grows near sea level. It grows in wetlands. In Sichuan. In Yunnan^{((0(+x))}.

◦ Localisation :

Afghanistan, Asie, Australie, Cambodge, Chine, Europe, Fidji, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Japon, Kazakhstan, Corée, Kirghizistan, Laos, Malaisie, Myanmar, Népal, Pacifique, Pakistan, Philippines, Russie, Asie du Sud-Est, Taïwan, Tadjikistan, Thaïlande, Ouzbékistan, Vietnam, ^{((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : Afghanistan, Asia, Australia, Cambodia, China, Europe, Fiji, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Japan, Kazakhstan, Korea, Kyrgyzstan, Laos, Malaysia, Myanmar, Nepal, Pacific, Pakistan, Philippines, Russia, SE Asia, Taiwan, Tajikistan, Thailand, Uzbekistan, Vietnam^{((0(+x))}.

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-287453 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=400322> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 270 [*Sagittaria chinensis Sims*], par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 549 à 552 [*Sagittaria sagittifolia* var. *diversifolia* M.Michel], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Bot. Mag. 39:163. 1814 (As *Sagittaria sinensis*) ; Dahlen, M., 1995, A Cook's Guide to Chinese Vegetables. The Guidebook Company. p 121 (As *Sagittaria sinensis*) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 4 (As *Sagittaria sinensis*) ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 283 (As *Sagittaria sinensis*) ; Hill, M. & Hallam, D., (eds), 1997, Na Hang Nature Reserve, Tat Ke Sector. Site description and conservation evaluation. Hanoi. p 76 (As *Sagittaria sagittifolia* subsp. *leucopetala*) ; 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 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge

World History of Food. CUP p 1721 (As *Sagittaria sinensis*) ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs.* Springer p 74 ; Liu, Yi-tao, & Long, Chun-Lin, 2002, *Studies on Edible Flowers Consumed by Ethnic Groups in Yunnan. Acta Botanica Yunnanica.* 24(1):41-56 (Also as *Sagittaria trifolia* var. *edulis*) ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens. Bloomings Books.* p 23 (As *Sagittaria sinensis*) ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.* <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (As *Sagittaria sagittifolia* var. *leucopelata*) ; PROSEA handbook Volume 9 Plants yielding non-seed carbohydrates. p 179 ; 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 sinensis*) ; Smith, A.C., 1979, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 1* p 124 (As *Sagittaria sagittifolia* var. *leucopelata*) ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food.* New Holland. p 12 (As *Sagittaria sinensis*) ; Steenis, Fl. males. ser. 1, 5(3):332. 1957 (As *Sagittaria sagittifolia* var. *leucopelata*) ; Sp. pl. 2:293. 1753 ; Tanaka, Y. & Van Ke, N., 2007, *Edible Wild Plants of Vietnam: The bountiful garden. Orchid books.* p 17 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide.* Timber press. p 185 (As *Sagittaria sinensis*) ; Wang, J. et al, 2013, *A Study on the Utilization of Wild Plants for Food in Liangshan Yi Autonomous Prefecture. Plant Diversity and Resources.* 35(4): 416-471 ; Zhang, Y., et al, 2014, *Diversity of wetland plants used traditionally in China: a literature review. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine.* 10:72 ; Zhang, L., et al, 2016, *Ethnobotanical study of traditional edible plants used by the Naxi people during droughts. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine.* 12:39