## Schoenoplectus acutus (Muhl. ex J.M.Bigelow) Á.Löve & D.Löve, 1954 (Scirpe aigu)

Identifiants: 29407/schacu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 14/05/2024

- · Classification phylogénétique :
  - · Clade: Angiospermes;
  - · Clade : Monocotylédones ;
  - · Clade: Commelinidées;
  - · Ordre: Poales;
  - Famille : Cyperaceae ;
- · Classification/taxinomie traditionnelle:
  - · Règne : Plantae ;
  - · Division : Magnoliophyta ;
  - · Classe: Liliopsida;
  - Ordre: Cyperales;
  - Famille : Cyperaceae ;
  - · Genre: Schoenoplectus;
- Synonymes: Scirpus acutus Muhl. ex Bigelow 1814 (=) basionym, Schoenoplectus lacustris subsp. acutus (Muhl. ex Bigelow) A. Love & D. Love, Scirpus acutus Muhl. ex Bigelow;
- Synonymes français : scirpe lacustre, scirpe des lacs, jonc des chaisiers, jonc des tonneliers ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Hardstem Bulrush , Tule ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{{-15°C (-25°C) ;



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

Racine (fraîches et blanches (cuites1)µ, ou séchées (farine1)) et graines (crues1) comestibles. Les jeunes pousses et les racines tendres peuvent être consommées crues. Ils peuvent être tranchés et servis en salade. Les racines et les pousses peuvent être bouillies et mangées. Les jeunes pousses peuvent être bouillies pendant plusieurs heures pour faire un sirop sucré. Les graines et le pollen peuvent être moulus en farine. Cela peut être utilisé pour les biscuits



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

• Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par, via plantillustrations

## · Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL":

· Distribution:

C'est une plante tempérée. Il pousse sur les rives des ruisseaux, des lacs et des étangs (((0+x) (traduction automatique)

Original: It is a temperate plant. It grows on the banks of streams, lakes and ponds (((0(+x))).

· Localisation:

Canada, Amérique du Nord, USA (((0(+x) (traduction automatique)

Original : Canada, North America, USA (((0(+x)).

• Notes:

Il existe environ 100 espèces de Scirpus ((O(+x) (traduction automatique)

Original: There are about 100 Scirpus species ((0(+x).

- Arôme et/ou texture : pomme de terre (racines), noisettes (graines)1;
- · Liens, sources et/ou références :

dont classification :

• "The Plant List" (en anglais): www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-262933;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 23 et 24, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

dont biographie/références de  $^{o}$ "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) (As Scirpus acutus); Duke, J.A., 1992, Handbook of Edible Weeds. CRC Press. p 178 (As Scirpus acutus); Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 70 (As Scirpus acutus); Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 5 (As Scirpus acutus); Fl. boston. 15. 1814 (As Scirpus acutus); 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 791; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 374; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 521 (As Scirpus acutus); Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ (As Scirpus acutus)