

Typha angustifolia L., 1753 (Massette à feuilles étroites)

Identifiants : 39869/typang

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Poales ;
- Famille : Typhaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Typhales ;
- Famille : Typhaceae ;
- Genre : Typha ;

- Synonymes : *Massula angustifolia* (L.) Dulac, *Typha angustifolia* var. *several*, *Typha elatior* Boenn, *Typha foveolata* Pobed. *Typha media* C. C. Gmel, *Typha minor* Curtis, *Typha pontica* Klokov f. & Krasnova ;

- Synonymes français : roseau à massette ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : lesser bulrush , Batro, Batru, Chihubane, Deniruve, Enea, Espadana, Herba ekor kucing berdaun sempit, Landim, Lesser reedmace, Narrow-leaved cattail, Paja de estara, Pan-kanis, Pat, Pith grass, Ram ban, Rogoz uskolisni, Shin-mwe-lon, Small bulrush, Tabebuia, Taboa, Tabouda, Totoro, Tuteuraco, Umaojisa, Vato, Vatro, Yah-toop ;



- Note comestibilité : *****

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

Feuille (jeunes pousses (blancs semblables aux poireaux) ; crues¹ ou cuites¹)^μ, racine (cuites (préparation)¹) et fleur¹ (inflorescences grattées (cuites¹) ; pollen (farine¹) comestibles.

Détails :

jeunes pousses crues ou cuites (ex. : comme potherbe^{{{(dp*)(1)}}}).

Les jeunes pousses sont bouillies et également consommées crues. Le porte-greffe est bouilli et mangé comme une pomme de terre. Ils peuvent également être macérés et bouillis pour faire une boisson sucrée. La farine peut être utilisée pour les gâteaux. La moelle près de la nouvelle tige en germination est rôtie ou bouillie. Les jeunes épis de fleurs sont consommés crus, cuits ou transformés en sirop. Le pollen des chatons mâles peut être utilisé pour faire du pain ou du porridge. Les graines ont été grillées et mangées

Partie testée : tiges^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Stems^{{{(0(+x))}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
88	300	72	1.4	0	0	0	0



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

- **Note médicinale :** ***

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



Par Thomé, O.W., *Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 1 (1885) t. 44 f. A*, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tempérée à tropicale. Il pousse dans les zones humides. Au Chili, il passe du niveau de la mer à 2000 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient à la zone de rusticité 9^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A temperate to tropical plant. It grows in wetlands. In Chile it grows from sea level to 2,000 m above sea level. It suits hardiness zone 9^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Balkans, Bolivie, Bosnie, Brésil, Canada, Afrique centrale, Chili, Congo, Afrique de l'Est, Éthiopie, Europe, Fidji, Géorgie, Himalaya, Hongrie, Inde, Indochine, Indonésie, Japon, Kazakhstan, Kirghizistan, Madagascar, Malaisie, Mongolie, Maroc, Myanmar, Mozambique, Myanmar, Népal, Nigéria, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Paraguay, Philippines, Russie, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Tadjikistan, Thaïlande, Uruguay, USA, Ouzbékistan, Afrique de l'Ouest^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Balkans, Bolivia, Bosnia, Brazil, Canada, Central Africa, Chile, Congo, East Africa, Ethiopia, Europe, Fiji, Georgia, Himalayas, Hungary, India, Indochina, Indonesia, Japan, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Madagascar, Malaysia, Mongolia, Morocco, Myanmar, Mozambique, Myanmar, Nepal, Nigeria, North Africa, North America, Pacific, Pakistan, Paraguay, Philippines, Russia, SE Asia, South America, Tajikistan, Thailand, Uruguay, USA, Uzbekistan, West Africa^{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe 10 à 13 espèces de Typha^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are 10-13 Typha species^{{{0(+x)}}}.

- **Arôme et/ou texture :** pousse de bambou, châtaignes (bouillie de racines)¹ ;

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-270931 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 19 et 20, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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 997 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 1035 ; Cordero, S. E., Abello, L. A., & Galvez, F. L., 2017, *Plantas silvestres comestibles y medicinales de Chile y otras partes del mundo*. CORMA p 250 ; Dangol, D. R. et al, 2017, *Wild Edible Plants in Nepal*. Proceedings of 2nd National Workshop on CUAOGR, 2017. ; Denes, A., et al, 2012, *Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81 (4): 381-396 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 202 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 69 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 104 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 242 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 565 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 662 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 20, 108 ; Kebebew, M. & Leta, G., 2016, *Wild Edible Plant Bio-diversity and Utilization System in Nech Sar National Park, Ethiopia*. *International Journal of Bio-resource and Stress Management* 2016, 7(4):885-896 ; 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 885 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 242 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, *Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 83 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 316 ; Malezas Comestibles del Cono Sur, INTA, 2009, Buenos Aires ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 77, 222 ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide*. White Lotus. p 86 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 573 ; Morton, ; Nassif, F., & Tanji, A., 2013, *Gathered food plants in Morocco: The long forgotten species in Ethnobotanical Research*. *Life Science Leaflets* 3:17-54 ; Parham, H. B. R., 1940, *Fiji Plants Their Names and Uses*. Supplement to the Journal of the Polynesian Society. Memoir No. 16 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Scarpa, G. F., 2009, *Wild food plants used by the indigenous peoples of South American Gran Chaco: A general synopsis and intercultural comparison*. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 83:90-101 ; Schmeda-Hirschmann, G., et al, 1999, *Proximate Composition and Biological Activity of Food Plants gathered by Chilean Amerindians*. *Economic Botany* Vol. 53. No. 2. pp. 177-187 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 38 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 102 ; Sp. pl. 2:971. 1753 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 1154 ; Urgamal, M., Oyuntsetseg, B., Nyambayar, D. & Dulamsuren, Ch. 2014. *Conspectus of the vascular plants of Mongolia*. (Editors: Sanchir, Ch. & Jamsran, Ts.). Ulaanbaatar, Mongolia. ; Vartak, V.D. and Kulkarni, D.K., 1987, *Monsoon wild leafy vegetables from hilly regions of Pune and neighbouring districts, Maharashtra state*. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol. 11 No. 2 pp 331-335 ; www.chileflora.com ; Zhang, Y., et al, 2014, *Diversity of wetland plants used traditionally in China: a literature review*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 10:72