

Acorus calamus L., 1753 (Acore odorant)

Identifiants : 540/acocal

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 : Acorales ;
- Famille : Araceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Arales ;
- Famille : Araceae ;
- Genre : Acorus ;

- Synonymes : Acorus asiaticus Nakai, Acorus terrestris Spreng, et d'autres ;

- Synonymes français : jonc odorant, roseau aromatique, acore vrai, canne aromatique, schoenante ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : calamus, sweet flag, Kalmus (de) ;



- Note comestibilité : ***

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

Feuille (jeunes pousses/tiges fraîches : crues^{6μ0(+)}, cuites^{5(58?),8} et/ou aromatisantes^{5(59?),8} ; dont partie interne : crue^{5(12?),8}), et racine (fraîches : crues [fruit]μ5(47,81?), (2*) ou cuites [rôties : légume^{5(82?),8,6μ0(+)}] ; ou séchées⁷ : confites^{5(7,+),8,6μ0(+)} et/ou aromatisantes^{5(56?),8,6μ0(+)} [boissons^{7,8} dont thé^{5(100?)} ; épice⁵⁽⁺⁾])(1*) comestibles. Les fleur (jeunes et tendres inflorescences)^{5(57?)} seraient également comestibles selon pfaf mais il est fort probable qu'il s'agisse de la partie interne des jeunes feuille/pousses{{{dp*}}}.

Détails :

Jeunes pousses / tiges fraîches cuites comme potherbe ? (qp*).

Les tiges souterraines sont broyées et utilisées pour aromatiser les aliments. Ils peuvent être consommés crus. Ils ont un goût de gingembre poivré. Il ne devrait probablement être mangé qu'avec parcimonie. Ils contiennent un glucoside amer appelé acorine. Les formes d'Acorus en Asie contiennent un produit chimique appelé asarone qui provoque le cancer. Le centre de la section au-dessus du sol peut être mangé. La tige souterraine peut être lavée, pelée, coupée en morceaux de 1 cm de long et cuite pendant 20 minutes avec plusieurs changements d'eau puis mijotée pendant 20 minutes dans du sirop de sucre pour produire des bonbons

Partie testée : rhizome - attention^{{}{}{}0(+x)} (traduction automatique)

Original : Rhizome - caution^{{}{}{}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	0



(1*)la racine fraîche pourrait être toxique dans certaines conditions ; cf. "Known Hazards" (risques connus) sur "PFAF" ("5").

épluchées puis lavées

(2*)il est conseillé d'éplucher et de laver les racines afin d'élimer/supprimer/enlever l'amertume. "L'acore était utilisé en Amérique du Nord pour parfumer les produits alimentaires (...)" : s'agit-il bien des racines ?(qp*)(1*)la racine fraîche pourrait être toxique dans certaines conditions ; cf. "Known Hazards" (risques connus) sur "PFAF" ("5").

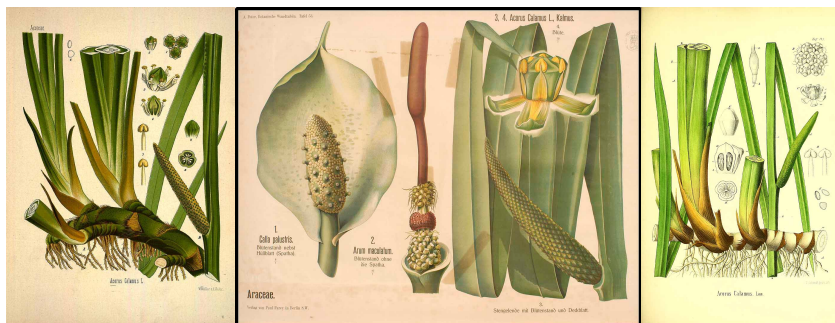
épluchées puis lavées

(2*)il est conseillé d'éplucher et de laver les racines afin d'élimer/supprimer/enlever l'amertume^{5(47,81?)},

^{6μ0(+)}. "L'acore était utilisé en Amérique du Nord pour parfumer les produits alimentaires (...)" : s'agit-il bien des racines ?(qp*)

- Note médicinale : ****

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



De gauche à droite :

Par Köhler, F.E., Köhler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl., via plantillustrations

Par Peter, A., Botanische Wandtafeln (1901), via plantillustrations

Par Berg, O.C., Schmidt, C.F., Atlas der officinellen Pflanzen (1893-1902) Atlas. Off. Pfl., via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

On ne sait pas s'il est utilisé pour l'alimentation en Papouasie-Nouvelle-Guinée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is not known if it is used for food in Papua New Guinea^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

Son aire de répartition naturelle est constituée des régions tempérées chaudes de l'Iran et de l'Inde. On les trouve à travers les Philippines à la fois cultivées et sauvages, poussant dans les marais. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, il passe du niveau de la mer à 2600 m d'altitude. Il peut tolérer le gel mais ne peut pas tolérer la sécheresse. Il se produit normalement dans les fossés, les marécages et sur les bords des lacs et des ruisseaux. Il pousse dans les zones humides. Il pousse mieux dans une eau inférieure à 22 cm. Souvent, la plante pousse dans des peuplements purs et denses. C'est surtout dans les endroits où la température est inférieure à 20 ° C. Il convient aux zones de rusticité 3-10^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Its natural range is the warm temperate regions of Iran and India. They are found throughout the Philippines both cultivated and wild, growing in swamps. In Papua New Guinea it grows from sea level to 2600 m altitude. It can tolerate frost but cannot tolerate drought. It normally occurs in ditches, swamps, and on the edges of lakes and streams. It grows best in water no deeper than 22 cm. Often the plant grows in dense pure stands. It is mostly in places with a temperature below 20Â°C. It suits hardiness zones 3-10^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Afghanistan, Asie, Australie, Autriche, Balkans, Bangladesh, Biélorussie, Bhoutan, Bosnie, Brésil, Grande-Bretagne, Canada, Chine, République tchèque, Danemark, Égypte, Estonie, Europe, France, Allemagne, Himalaya, Hongrie, Inde, Indochine, Indonésie , Iran, Irlande, Italie, Japon, Corée, Laos, Lituanie, Macédoine, Malaisie,

Maldives, Mongolie, Myanmar, Népal, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du nord-est, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Pologne, Russie, Scandinavie, Asie du Sud-Est, Serbie, Sibérie, Slovaquie, Amérique du Sud, Espagne, Sri Lanka, Suède, Thaïlande, Turquie, Ukraine, USA, Vietnam, Yougoslavie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Asia, Australia, Austria, Balkans, Bangladesh, Belarus, Bhutan, Bosnia, Brazil, Britain, Canada, China, Czech Republic, Denmark, Egypt, Estonia, Europe, France, Germany, Himalayas, Hungary, India, Indochina, Indonesia, Iran, Ireland, Italy, Japan, Korea, Laos, Lithuania, Macedonia, Malaysia, Maldives, Mongolia, Myanmar, Nepal, Netherlands, New Zealand, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Poland, Russia, Scandinavia, SE Asia, Serbia, Siberia, Slovenia, South America, Spain, Sri Lanka, Sweden, Thailand, Turkey, Ukraine, USA, Vietnam, Yugoslavia^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Notes :

1% d'huile volatile; un glucoside amer - l'acoreine; Il n'y a qu'un seul genre chez les Acoraceae. Il existe 2 à 4 espèces d'Acorus. Il a une longue histoire d'utilisation pour le parfum et la médecine^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : 1% volatile oil; a bitter glucoside - acorin; There is only one genus in the Acoraceae. There are 2-4 Acorus species. It has a long history of use for perfume and medicine^{{{{0(+x)}}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/aquatique/nmauric_acorus_calamus.htm ;
- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-669-synthese> ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Acore_odorant_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Acore_odorant_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Acorus_calamus_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Acorus_calamus_(source_en_anglais)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Acorus+calamus> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2304 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=1358> ;

dont livres et bases de données : ⁷"Sturtevant's edible plants of the world" (livre en anglais, page 24, par Edward Lewis Sturtevant, U. P. Hedrick), 60 "cultures médicinales canadiennes" (livre, pages 19 à 23, par Ernest Small et Paul M. Catling) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 11 ; Aryal, K. P., et al, 2018, Diversity and use of wild and non-cultivated edible plants in the Western Himalaya. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine (2018) 14:10 ; Baro, D., Baruah, S. and Borthukar, S. K. 2015, Documentation on wild vegetables of Baksa district, BTAD (Assam). Scholars Research Library. Archives of Applied Science Research, 2015, 7 (9):19-27 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." [http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.\(ACEDB version 4.0 - data version July 1994\)](http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994)) ; Behera, K. K. et al, 2008, Wild Edible Plants of Mayurbhanj District, Orissa, India. J. Econ. Taxon. Bot. Vol. 32 (Suppl.) pp 305-314 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 7 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 46 ; Borrell, O.W., 1989, An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea. Marcellin College, Victoria Australia. p 14, 156 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 137 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 75 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 285 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 101 ; Brown, W.H., 1920, Wild Food Plants of the Philippines. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 30 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 34 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 95 ; Deka, N. & Devi, N., 2015, Wild edible aquatic and marshland angiosperms of Baka district, BTC area, Assam, India. Asian J. Plant Sci. Res. 5(1):32-48 ; 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 18 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 133 ; Esperanca, M. J., 1988, Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 274 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 23 ; Hani Medicine of Xishuangbanna, 1999, p 367 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 24 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 91 ; Hepper, E.N., 1993, Illustrated Encyclopedia of Bible Plants, IVP, England. p 144 ; Hossain, U. & Rahman, A., 2018, Study and quantitative analysis of wild vegetable floral diversity available in Barisal district, Bangladesh. Asian J. Med. Biol. Res. 2018, 4 (4), 362-371 ; Huxley, A. (Ed.), 1977, The Encyclopedia of the Plant Kingdom. Chartwell Books. p 186 ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain.

Ebury Press p 315 ; Johns, R.J. & Hay, A., 1976, *Monocotyledons of Papua New Guinea. Part 1*, Forestry College Bulolo, PNG p 35 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; Khan, M. & Hussain, S., 2014, *Diversity of wild edible plants and flowering phenology of district Poonch (J & K) in the northwest Himalaya*. Indian Journal of Sci, Res. 9(1): 032-038 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 432, 1862 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*. p 16 ; Leach, G.J., and Osborne, P.L., 1985, *Freshwater Plants of Papua New Guinea*. UPNG Press, p 86 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Ubi-Ubian, Balai Pustaka, Jakarta*. p 22 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 3 ; Å•ukasz Å•uczaj and Wojciech M SzymaÅ•ski, 2007, *Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review*. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 17 ; Å•uczaj, L., et al, 2013, *Wild edible plants of Belarus: from RostafinÅ•ski's questionnaire of 1883 to the present*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 2013, 9:21 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 70 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, *Edible Wild Plants in Philippine Forests*. Philippine Journal of Science. p 443 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 75, 74 ; Pieroni, A. & Soukand, R., 2018, *Forest as Stronghold of Local Ecological Practice: Currently Used Wild Food Plants in Polesia, Northern Ukraine*. Economic Botany, XX(X) pp. 1-21 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/>* ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 273 ; Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 60 ; READ, ; 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 ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 47 ; Samy, J., Sugumaran, M., Lee, K. L. W., 2009, *Herbs of Malaysia, Marshall Cavendish*. p 32 ; Samydurai, P., et al, 2012, *Wild habits of Kolli Hills being staple food of inhabitant tribes of eastern Ghats, Tamil Nadu, India*. Indian Journal of Natural Products and Resources. 3(3) September 2012 pp 432-437 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy*. Springer. p 5 ; Shikov, A. N. et al, 2017, *Traditional and Current Food Use of Wild Plants Listed in the Russian Pharmacopoeia*. Frontiers in Pharmacology. Vol. 8 Article 841 ; Simkova, K. et al, 2014, *Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic*. Journal of Applied Botany and Food Quality 88, 49-67 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 90 ; Sp. pl. 1:324. 1753 ; Swapna, M. M. et al, 2011, *A review on the medicinal and edible aspects of aquatic and wetland plants of India*. J. Med. Plants Res. 5 (33) pp. 7163-7176 ; Tyagi, R. K., et al, 2004, *Conservation of Spices Germplasm in India*. Indian J. Plant Genet. Resour. 17(3): 163-174 ; UPHOF ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. Florilegium. p 228 ; Vermeulen, N, 1998, *The Complete Encyclopedia of Herbs*. Rebo Publishers. p 23 ; Zhang, Y., et al, 2014, *Diversity of wetland plants used traditionally in China: a literature review*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 2014, 10:72