Acorus calamus L., 1753
cv. 'Type'

(Acore odorant)

Identifiants : 543/acocal3

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 07/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
  - ***Clade : Angiospermes ;***
  - ***Clade : Monocotylédones ;***
  - ***Ordre : Acorales ;***
  - ***Famille : Acoraceae ;***
- ***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 séchées[7] : confites[5(7,+),8,6µ0(+)] et/ou aromatisantes[5(56?),8,6µ0(+)] [boissons[7,8] dont thé[5(100?)] ; épice[5(+)]])(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*).

  Partie testée : rhizome - attention[{{{0(+x) (traduction automatique)]
  Original : Rhizome - caution[{{{0(+x)]

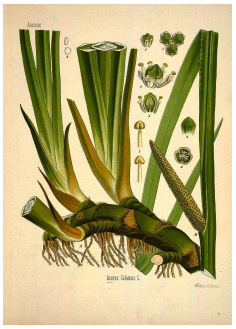
Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
	0	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*

Précautions :

(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)):***



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

- ***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://en.wikipedia.org/wiki/Acorus_calamus (source en anglais) ***;***

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://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 word" (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) ;