

Acorus calamus L., 1753 (Acore odorant)

Identifiants : 298/acocal

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 07/08/2020

- Classification/taxinomie :
 - Ordre : Acorales ;
 - Famille : Acoraceae ;
- Synonymes français : jonc odorant, roseau aromatique, acore vrai, canne aromatique, schoenante ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : calamus , Kalmus (de) ;



- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (jeunes pousses/tiges fraîches : crues $6\mu 0(+)\mu$, cuites $5(58?)\mu$ et/ou aromatisantes $5(59?)\mu$, 8μ ; dont partie interne : crue $5(12?)\mu$, 8μ , et racine (fraîches : crues [fruit] $5(47,81?)\mu$, (2*) ou cuites [rôties : légume $5(82?)\mu$, $8,6\mu 0(+)\mu$] ; ou séchées 7μ : confites $5(7,+)\mu$, $8,6\mu 0(+)\mu$ et/ou aromatisantes $5(56?)\mu$, $8,6\mu 0(+)\mu$ [boissons $7,8\mu$ dont thé $5(100?)\mu$; épice $5(+)\mu$])(1*) comestibles.
Les fleur (jeunes et tendres inflorescences) $5(57?)\mu$ seraient également comestibles selon pfaf mais il est fort probable qu'il s'agisse de la partie interne des jeunes feuille/pousses {{{dp*}}}. ;

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



Précautions à prendre :

(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'éliminer/supprimer/enlever l'amertume $5(47,81?)\mu$, $6\mu 0(+)\mu$. "L'acore était utilisé en Amérique du Nord pour parfumer les produits alimentaires (...)" : s'agit-il bien des racines ? (qp*)

- Catégories : pscf, pscm ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

Par Franz Eugen Köhler, Köhler's Medizinal-Pflanzen (List of Koehler Images, domaine public), via Wikimedia Commons

- Liens, sources et/ou références :

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) **et sa traduction** [Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Acore_odorant (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Acorus_calamus (source en anglais) ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/aquatique/nmauric_acorus_calamus.htm ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-669-synthese> ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Acorus calamus" : [pages](#), [images](#) / "Acore odorant" : [pages](#) ;

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) ;