

# Alocasia odora (Lindl.) K.Koch, 1855 (Oreille d'éléphant)

Identifiants : 454/aloodo

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 09/08/2020

• **Classification/taxinomie :**

- **Ordre :** Alismatales ;
- **Famille :** Araceae ;
- **Sous-famille :** Aroideae ;
- **Tribu :** Colocasieae ;
- **Sous-tribu :** x ;
- **Sous-genre :** x ;
- **Section :** x ;
- **Nom complet :** ? ;

- **Synonymes :** *Caladium odorum* Roxb. 1822 (= basionym, *Alocasia commutata* Schott 1854, *Arum odorum* (Lindl.) Roxb. 1832 (synonyme selon TPL), *Arum odorum* (Roxb.) Roxb. 1832 (synonyme selon GRIN), dont homonymes : *Alocasia odora* (Roxb.) K.Koch 1854 (nom accepté selon GRIN et DPC ;
- **Synonymes français :** oreilles d'éléphant géantes ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** elephant ear, elephant's ear plant, fragrant alocasia, giant upright elephant ear, upright elephant ears, elephant ear stalks, B?c Ha (vi), xiang hua hai yu (cn transcrit) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** --12°C/-15°C (-3°C pour les parties aériennes) ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Racine (rhizomes) cuits [nourriture/aliment] et feuille (pétioles) cuits [nourriture/aliment] : légume comestible. (1\*) ;

*Alocasia macrorrhiza* Schott et autres sont cultivés pour leurs rhizomes qui, une fois bouillis, perdent leur nature toxique et constituent ainsi un aliment précieux. Il est bien connu comme légume au SE asiatique ; ses pétioles (tiges), épais et spongieux, ont une saveur herbeuse très douce ; ils sont pelés, coupés en morceaux et cuits, souvent dans des soupes comme la soupe Tom Yum, la soupe de tamarin ou diverses soupes de poissons, ou dans les plats au wok et certains sautés ; la texture spongieuse des tiges absorbent les saveurs de la soupe et ajoute de la texture aux plats. R.N. Banerjee & Chhabi Ghora ont écrit que le rhizome est cuit dans le Bengale occidental, en Inde et au Vietnam.



Précautions à prendre :

(1\*)ATTENTION : plante toxique crue, voir genre *Alocasia*, pour plus d'informations.

- **Petite géo :** Aire d'origine : Asie (tempérée et tropicale). :: Plus de détails : voir GRIN ("2"). ;
- **Liens, sources et/ou références :**
  - [https://en.wikipedia.org/wiki/Alocasia\\_odora](https://en.wikipedia.org/wiki/Alocasia_odora) (source en anglais) ;
  - **ZipcodeZoo.com (en anglais) :** [https://zipcodezoo.com/Plants/A/Alocasia\\_odora](https://zipcodezoo.com/Plants/A/Alocasia_odora) ;
  - **GardenBreizh :** <https://gardenbreizh.org/modules/gbdb/plante-420-alocasia-odora.html> ;
  - **"Dave's Garden" (en anglais) :** <https://davesgarden.com/guides/pf/go/53971/#b> ;
  - **"Vietnamese Herbs" (en anglais) :** <https://vietherbs.com/herb-directory/elephant-ear/> ;
  - <https://www.arthurleej.com/p-o-m-June12.html> ;
  - **"Arthur Lee Jacobson" (en anglais) :** <https://www.arthurleej.com/p-o-m-June12.html> ;

**dont classification :**

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

**dont Google (recherche de/pour) "Alocasia odora" : [pages](#), [images](#) / "Oreille d'éléphant" : [pages](#) ;**

**dont livres et bases de données : 27***Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 19 [Alocasia odora (Roxb.) K.Koch], par Louis Bubenicek), 71*"A dictionary of the flowering plants and ferns" (livre en anglais, pages 28, 161 et 162, par Willis John Christopher, 1868-1958) ;

**dont biographie/références : Willis :: Bubenicek**