

# Dioscorea communis (L.) Caddick & Wilkin, 2002 (Tamier commun)

Identifiants : 11518/diocom

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Dioscoreales ;
- Famille : Dioscoreaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Dioscoreaceae ;
- Genre : Dioscorea ;

• **Synonymes :** *Tamus communis* L. (= basionym, *Tamus edulis* Lowe ;

• **Synonymes français :** tamier, herbe aux femmes battues, herbe de la femme battue, haut liseron, racine-vierge, raisin du Diable, sceau de Notre-Dame, vigne noire, reponchon, racine du sanglier ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** black bryony, mandrake, tamoro, , AcĀ± filiz, AcĀ± ot, Adem otu, AkĀ±llĀ± sarmasĪĀ±k, Ā±Ā±tĀ±rga filizi, Civdelle, Kuke, Rafane, Sprascene ;

• **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -15°C ;



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

**Consommation locale**μ{{{0(+x)}}. Les pousses sont consommées après avoir été bouilliesμ{{{0(+x)}}μ (ex. : comme potherbe ? (qp\*)) ; une saveur résolument amèreμ{{{5(+)}}μ ; elles sont meilleures en changeant une fois l'eau de cuissonμ{{{~0(+x)},{5(+)}}μ ; les jeunes pousses sont ajoutées au pistac en Italieμ{{{0(+x)}}μ (plat spécial à base de 56 plantes sauvages, qui sont bouillies puis rissolées ensembleμ{{{(dp\*)}}μ) ; elles sont également ajoutées aux ragoûts et aussi aux omelettes ou aux saladesμ{{{0(+x)}}μ. Les racines (tubercules) seraient également comestibles selon FOOD PLANT INTERNATIONAL ("0") mais les informations sont insuffisantes ; de plus elle est considérée, par certaines sources, comme trop âcre, pour être utilisée comme nourritureμ{{{(dp\*)}}μ. ;

Les jeunes feuilles et tiges sont consommées crues ou bouillies et également utilisées dans les cornichons. Ils sont également cuisinés avec un œuf en omelette

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

Original : Leaves{{{0(+x)}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
89.4	115	28	1.4	0	37	1.2	0.6



(1\*)ATTENTION : les baies sont toxiques à cause de la présence de cristaux d'oxalate de calcium. Les pousses doivent être cuites ; toutes les parties de la plante contiennent des toxines (saponines), éliminées/dégradés avec les eaux de cuisson ; voir lien pfa/plantes d'avenir("5"), pour plus d'informations.(1\*)ATTENTION : les baies sont toxiques à cause de la présence de cristaux d'oxalate de calcium. Les pousses doivent être cuites ; toutes les parties de la plante contiennent des toxines (saponines), éliminées/dégradés avec les eaux de cuisson ; voir lien pfa/plantes d'avenir("5"), pour plus d'informations.

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



Par Miller J. (Illustratio systematis sexualis Linnaei, t. 89, 1770-1777), via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante de climat méditerranéen (traduction automatique).

Original : It is a Mediterranean climate plant.

- Localisation :

Croatie, Europe, Italie, Méditerranée, Turquie (traduction automatique).

Original : Croatia, Europe, Italy, Mediterranean, Turkey.

- Liens, sources et/ou références :

- Tela botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtx-nn-101529> ;
- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/54350/#b> ;
- Wikipedia :  
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Dioscorea\\_communis\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Dioscorea_communis_(en_français)) ;
- "Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Tamus+communis> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-239990](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-239990) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=423869> ;

dont livres et bases de données : "Food Plants International" ([Tamus communis], en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 298 [Tamus communis], par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 492 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 (subsp. cretica) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 91 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an alysis of traditional knowledge. Genetic. Resour Crop Evolution 58:991-1006 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 640 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country) Genetic Reources and Crop Evolution

59:1329-1347 ; Paoletti, M.G., Dreon, A.L., and Lorenzoni, G.G., 1995, *Pistic, Traditional Food from Western Friuli, NE Italy*. *Economic Botany* 49(1) pp 26-30 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/>* ; Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons. Longmans* p 97 ; 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 ; Rivera, D. et al, 2006, *Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development*, in Heinrich M, Müller WE, Galli C (eds): *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18-74* ; Sanchez-Mata, M. C., et al, 2010, *Wild vegetables of the Mediterranean area as valuable sources of bioactive compounds. Genet. Resourc. Crop Evol.* 59:431-443 ; *Sp. pl.* 2:1028. 1753