

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

Identifiants : 1364/diocom

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 22/09/2020

- Classification/taxinomie :
  - Famille : Dioscoreaceae ;
- 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 et/ou international(aux) : black bryony, mandrake, tamoro, ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -15°C ;



- Note perso : \*/\*\*
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuilles (jeunes  $\mu 5(+)$ ,  $27(+x)\mu$  feuilles  $\mu 0(+x)\mu$ ) et pousses  $\mu \{ \{ 0(+x), 5(+), \{ \{ 27(+x)\mu$  (drageons : turions  $\mu \{ \{ \{ (dp^*)\mu$  cuites  $\mu 5(+)\mu$  (bouillies  $\mu 0(+x)\mu$ ) [nourriture/aliment  $\mu \{ \{ \{ (dp^*)\mu$  {comme légume  $\mu \{ \{ \{ 27(+x)\mu$  : substitut de l'asperge  $\mu \{ \{ \{ 5(+)\mu$ ]}] comestibles  $\mu 0(+x)\mu$ . (1\*) ;

Consommation locale  $\mu \{ \{ \sim 27(+x)\mu$ . Les pousses sont consommées après avoir été bouillies  $\mu \{ \{ 0(+x)\mu$  (ex. : comme pothere ? (qp\*)) ; une saveur résolument amère  $\mu \{ \{ 5(+)\mu$  ; elles sont meilleures en changeant une fois l'eau de cuisson  $\mu \{ \{ \sim 0(+x), \{ \{ 5(+)\mu$  ; les jeunes pousses sont ajoutées au pistio en Italie  $\mu \{ \{ 0(+x)\mu$  (plat spécial à base de 56 plantes sauvages, qui sont bouillies puis rissolées ensemble  $\mu \{ \{ \{ (dp^*)\mu$ ) ; elles sont également ajoutées aux ragoûts et aussi aux omelettes ou aux salades  $\mu \{ \{ 0(+x)\mu$ . 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 nourriture  $\mu \{ \{ \{ (dp^*)\mu$  ;



Précautions à prendre :

(1\*)ATTENTION : les baies sont toxiques  $\mu < 0(+x)\mu$  à cause de la présence de cristaux d'oxalate de calcium  $\mu < \sim \mu \sim 5(+)\mu$ . Les pousses doivent être cuites  $\mu < 0(+x)\mu$  ; toutes les parties de la plante contiennent des toxines  $\mu < \sim \mu \sim 5(+), < 27(+x)\mu$  (saponines  $\mu 5(+)\mu$ ), éliminées/dégradés avec les eaux de cuisson  $\mu < 5(+), < \sim \mu \sim 27(+x)\mu$  ; voir lien pfa/plantes d'avenir("5"), pour plus d'informations  $\mu < (dp^*)\mu$ .

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



Par Miller J. (*Illustratio systematis sexualis Linnaei*, t. 89, 1770-1777), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

• **Liens, sources et/ou références :**

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia** :
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Dioscorea\\_communis](https://fr.wikipedia.org/wiki/Dioscorea_communis) (en français) ;
- **Tela botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-101529> ;
- **"Dave's Garden" (en anglais)** : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/54350/#b> ;

**dont classification :**

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

**dont Google (recherche de/pour) "Dioscorea communis" :** [pages](#), [images](#) / **"Tamier commun" :** [pages](#) ;

**dont livres et bases de données :** 0"**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*. <http://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