

# Eleocharis dulcis (Burm.f.) Trin. ex Hensch., 1833 (Chataigne d'eau)

Identifiants : 12573/eledul

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Poales ;
- Famille : Cyperaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Cyperales ;
- Famille : Cyperaceae ;
- Genre : Eleocharis ;

• **Synonymes :** *Eleocharis tuberosa* Schult. 1824, *Eleocharis esculenta* Vieill. 1862, *Heleocharis tuberosa* (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp\*)) ;

• **Synonymes français :** chataigne d'eau chinoise, châtaigne d'eau des Chinois ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** edible spike rush, Chinese water-chestnut , pi-t'si (pi t'si, pitsi, pe t'si, pu-tsai, pe ci, local), bossai (local), maatai (local), qaai (local) ;



• **Note comestibilité :** \*\*\*

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

Racine (extrait<sup>(dp\*)</sup> racines<sup>0(+x)</sup>/rhizomes<sup>μ27(+x)</sup> [nourriture/aliment<sup>(((dp\*))</sup> : fécule<sup>27(+x)</sup>] ; et bulbes/tubercules {cormes}<sup>(((0(+x)))</sup> [nourriture/aliment<sup>(((dp\*))</sup> : crus<sup>0(+x)</sup> ou cuits<sup>(dp\*)</sup> {grillés ou bouillis<sup>(((0(+x)))</sup>} : légume<sup>0(+x),27(+x)</sup>] comestible<sup>0(+x)</sup>.

**Détails :**

Tubercules consommés comme légume en Chine<sup>(((27(+x)))</sup>, après avoir été pelés ; normalement, ils sont découpés en petites tranches et ajoutés aux soupes ou aux plats de poissons et de viandes ; ils peuvent aussi être édulcorés pour les desserts<sup>(((0(+x)))</sup>.

Les tubercules sont cuits et mangés. Les bulbes peuvent être consommés crus, rôtis ou bouillis après avoir été pelés. Normalement, ils sont coupés en petites tranches et ajoutés à la soupe ou aux plats de poisson et de viande. Ils peuvent être sucrés pour les desserts

Partie testée : corme<sup>(((0(+x)))</sup> (traduction automatique)

Original : Corm<sup>(((0(+x)))</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
79.6	268	64	1.4	0	5	0.7	0.5



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** \*
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



Par Roxburgh W. (*Plants of the coast of Coromandel*, vol. 3: t. 231, 1819), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

**C'est un légume cultivé commercialement. Les bulbes sont mis en conserve et exportés. Ils sont vendus sur les marchés locaux**<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**Original : It is a commercially cultivated vegetable. The corms are canned and exported. They are sold in local markets**<sup>{{(0(+x))}</sup>.

- **Distribution :**

**Une plante tropicale. Il convient aux endroits tropicaux et subtropicaux. Il convient aux conditions de mousson humides. On le trouve aux Philippines dans des endroits humides ouverts et en eau peu profonde dans toutes les îles. Il pousse dans les terres marécageuses d'eau douce ou en eau peu profonde. Il pousse dans les zones humides. On le trouve également dans les rizières. Il faut au moins 220 jours sans gel. Il a besoin d'une température du sol supérieure à 14-15,5 ° C pour la germination des bulbes. Il a besoin d'un pH de 6,9 ??à 7,3. Il peut être cultivé jusqu'à 1 200 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité des plantes 9 à 12**<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**Original : A tropical plant. It suits tropical and subtropical locations. It suits humid monsoonal conditions. It is found in the Philippines in open wet places and shallow water throughout the islands. It grows in fresh water swampy grounds or in shallow water. It grows in wetlands. It is also found in rice fields. It needs at least 220 frost free days. It needs a soil temperature above 14-15.5°C for germination of the corms. It needs a pH of 6.9-7.3. It can be grown up to 1,200 m altitude. It suits plant hardiness zones 9-12**<sup>{{(0(+x))}</sup>.

- **Localisation :**

**Africa, American Samoa, Asia, Australia, Botswana, Burkina Faso, Cambodia, China, East Africa, East Timor, Fiji, FSM, Gambia, Ghana, Guam, Guinea, Guinée, Guinea-Bissau, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Japan, Japan-Ryukyu Islands, Laos, Liberia, Madagascar, Malaysia, Mali, Micronesia, Mozambique, Myanmar, New Caledonia, Nigeria, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, Singapore, South Africa - Natal, Southern Africa, Sri Lanka, Taiwan, Tasmania, Thailand, Timor-Leste, Tonga, USA, Vietnam, West Africa**<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**Original : Africa, American Samoa, Asia, Australia, Botswana, Burkina Faso, Cambodia, China, East Africa, East Timor, Fiji, FSM, Gambia, Ghana, Guam, Guinea, Guinée, Guinea-Bissau, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Japan, Japan-Ryukyu Islands, Laos, Liberia, Madagascar, Malaysia, Mali, Micronesia, Mozambique, Myanmar, New Caledonia, Nigeria, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, Singapore, South Africa - Natal, Southern Africa, Sri Lanka, Taiwan, Tasmania, Thailand, Timor-Leste, Tonga, USA, Vietnam, West Africa**<sup>{{(0(+x))}</sup>.

◦ Notes :

Il existe environ 160 à 200 espèces d'*Eleocharis*. Il existe 60 espèces en Amérique tropicale<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>

Original : There are about 160-200 *Eleocharis* species. There are 60 species in tropical America<sup>{{(0(+x))}</sup>.

• Liens, sources et/ou références :

◦ Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%A2taigne\\_d%27eau\\_chinoise\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%A2taigne_d%27eau_chinoise_(en_fran%C3%A7ais)) ;

- [https://en.wikipedia.org/wiki/Eleocharis\\_dulcis](https://en.wikipedia.org/wiki/Eleocharis_dulcis) (source en anglais) ;

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Eleocharis\\_dulcis](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Eleocharis_dulcis) ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-242450](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-242450) ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=14978> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 124 [*Eleocharis tuberosa* Schult.], par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 501 à 508 [*Eleocharis tuberosa* Schult. et *Eleocharis esculenta* Vieill.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 192 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 210 ; Barrau, J., 1976, *Subsistence Agriculture in Polynesia and Micronesia*. Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 223 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 59 ; Bindon, P., 1996, *Useful Bush Plants*. Western Australian Museum. p 110 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 378 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 142 ; Brown, W. H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines*. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 28 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 1. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 921 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 66 ; Cherkoff, V. & Isaacs, J., *The Bush Food Handbook*. How to gather, grow, process and cook Australian Wild Foods. Ti Tree Press, Australia p 126, 199 ; Chew, M. & Morgan, W., 1999, *Access to Asian Foods Newsletter*, Vic Govt., Australia Issue 5 ; Cowie, I, 2006, *A Survey of Flora and vegetation of the proposed Jaco-Tutuala-Lore National Park*. Timor-Lests (East Timor) [www.territorystories.nt.gov.au](http://www.territorystories.nt.gov.au) p 46 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 157 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 533 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1984, *Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation*. Vol 3. Lothian. p 394 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 90 ; Flora of Pakistan. [www.eFloras.org](http://www.eFloras.org) ; Foo, J. T. S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 68 ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 598 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 287 (*As Eleocharis tuberosa*) ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 364 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 92 ; Hiddins, L., 1999, *Explore Wild Australia with the Bush Tucker Man*. Penguin Books/ABC Books. p 163 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 299 ; Isaacs, J., 1987, *Bush Food, Aboriginal Food and Herbal Medicine*. Weldons. p 91, 96 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 120 (*As Eleocharis tuberosa*) ; Jain et al, 2011, *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 7:29 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 15 ; Kay, D. E., 1973, *Root Crops, Digest 2, Tropical Products Institute*, London, p 43 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kenneally, K.E., Edinger, D. C., and Willing T., 1996, *Broome and Beyond, Plants and People of the Dampier Peninsula*, Kimberley, Western Australia. Department of Conservation and Land Management. p 206 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1876 ; Larkcom, J., 1991, *Oriental Vegetables*, John Murray, London, p125 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 88 ; Leach, G.J., & Osborne, P.L., 1985, *Freshwater Plants of Papua New Guinea*. UPNG Press, p 112 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Ubi-Ubian*, Balai Pustaka, Jakarta. p 74 ; Low, T., 1991, *Wild Food Plants of Australia*. Australian Nature FieldGuide, Angus & Robertson. p 53 ; Low, T., 1992, *Bush Tucker*. Australia's Wild Food Harvest. Angus & Robertson. p 109 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, *Edible Wild Plants in Philippine Forests*. *Philippine Journal of Science*. p 457 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Blooming Books. p 40 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Blooming Books. p 40 (*As Eleocharis tuberosa*) ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 217 ; Ogle, B. M., et al, 2003, *Food, Feed or Medicine: The Multiple Functions of Edible Wild Plants in Vietnam*. *Economic Botany* 57(1): 103-117 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 46 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 271 ; *Plants For A Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 ONG,

UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 95 ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 694 ; Simpson, D. A. & Inglis, C. A., 2001, *Cyperaceae of Economic, Ethnobotanical and Horticultural Importance: A checklist*. *Kew Bulletin* Vol. 56, No. 2 (2001), pp. 257-360 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 13 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotus*. Timber Press. p 78 ; Smith, A.C., 1979, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 1* p 238 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 404 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 657 ; Swapna, M. M. et al, 2011, *A review on the medicinal and edible aspects of aquatic and wetland plants of India*. *J. Med. Plants Res.* 5 (33) pp. 7163-7176 ; Thomson, G. & Morgan, W., (Ed.) 2000, *Access to Asian Foods Newsletter, Vic Govt., Australia Issue 7, Issue 33 - Booklet*. ; Tindall, H. D., 1983, *Vegetables in the Tropics*, Macmillan p 198 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: [www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China. Florilegium*. p 228 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 185 ; Vita Rumphii 186. 1833 ; Wheeler, J.R.(ed.), 1992, *Flora of the Kimberley Region*. CALM, Western Australian Herbarium, p 1063 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p160 ; Wightman, Glenn et al. 1992, *Mangarrayi Ethnobotany: Aboriginal Plant Use from the Elsey Area Northern Australia*. Northern Territory Botanical Bulletin No 15. Parks and Wildlife Commission of the Northern Territory. p 20 ; Wightman, Glenn et al. 1994, *Gurindji Ethnobotany: Aboriginal Plant Use from Daguragu Northern Australia*. Northern Territory Botanical Bulletin No 18. Parks and Wildlife Commission of the Northern Territory. p 21 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 67 ; Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga*, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 71 ; Yunupinu Banjgul, Laklak Yunupinu-Marika, et al. 1995, *Rirratjinu Ethnobotany: Aboriginal Plant Use from Yirrkala, Arnhem Land, Australia*. Northern Territory Botanical Bulletin No 21. Parks and Wildlife Commission of the Northern Territory. p 36