

# Iris juncea Poir. , 1789 (Zétoutt)

Identifiants : 1889/irijun

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 27/09/2020

- Classification/taxinomie :
  - Famille : Iridaceae ;
- Synonymes français : zétoutt des Arabes ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : , zétoutt (ar) ;

 μ séchés et pelés<

- Note perso : \*\*\*
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Racine (rhizomes μ~0(+x)(dp\*), 27(+x)μ {séchés et pelés} [nourriture/aliment μ{{{(dp\*)μ} {comme légume μ{{{27(+x)μ} et/ou assaisonnement μ{{{(dp\*)μ}] comestible μ0(+x)μ. ;

Bulbe μ0(+x)μ. Rhizomes consommés comme légumes par les Arabes μ{{{27(+x)μ}. La partie alimentaire se compose d'un oignon qui ne dépasse guère la dimension d'une Noisette. Ce Zétoutt fleurit au printemps, en même temps que les Iris et les Jonquilles. Dès qu'il est en fleur, les femmes arabes s'empressent de le récolter. Pour le manger, elles dépouillent l'oignon de la pellicule qui le recouvre et le font cuire dans le beurre ou bien dans l'eau, et le convertissent en pâte, comme la Pomme de terre, pour en faire des gâteaux. Cette plante est farineuse et sa fécule a un goût très fin μ{{{76(+x)μ. ;



Précautions à prendre :

racines également toxiques ? (qp\*)

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



Curtis's Botanical Magazine (vol. 97 [ser. 3, vol. 27]: t. 5890, 1871) [W.H. Fitch], via [plantillustrations.org](#)

- Liens, sources et/ou références :
  - Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-76530> ;
  - dont classification :
  - "The Plant List" (en anglais) ;
  - "GRIN" (en anglais) ;
  - INPI (recherche, en anglais) ;

dont Google (recherche de/pour) "Iris juncea" : [pages](#), [images](#) / "Zétoutt" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 163 [Iris filifolia Boiss.], par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 657 à 660, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 495 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 83 ; Voy. Barbarie 2:85. 1789