

Iris pallida Lam. (Iris pâle)

Identifiants : 17103/iripal

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Iridaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- ~~Classe~~ : Liliopsida ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Iridaceae ;
- Genre : Iris ;

• **Synonymes :** *Iris x germanica* subsp. *pallida* (Lam.) O. Bolos & Vigo, *Iris glauca*, ?*Iris odoratissima*, ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *Dalmatian Iris*, *sweet iris*, *fragrant-root iris*, *orris*, *bleiche Schwertlilie* (de), *iris* (pt,br), *lirio pálido* (es), *silveriris* (sv) ;



• **Note comestibilité :** **

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

Racine (racines^{27(+x)} {rhizomes^{0(+x)}} séchés^{0(+x),27(+x)} puis^(dp*) pelés^{0(+x)} [assaisonnement^(dp*) {aromatisant^{0(+x),27(+x)}}]) ; et extrait rhizomes : huile^{{{0(+x)}}} essentielle^{Wiki} [assaisonnement^(dp*) {arôme^{--0(+x)}}]} comestible^{0(+x)}.

Détails :

Rhizome - aromatisant^{{{0(+x)}}}. Les racines^{27(+x)} (rhizomes) pelés et^{{{0(+x)}}} séchés sont utilisés comme aromatisant^{{{0(+x)}}}. L'huile^{{{0(+x)}}} essentielle^{WIKIPEDIA_anglais} d'Orris, extraite à partir du rhizome, est utilisée pour aromatiser les boissons gazeuses, les bonbons et les chewing-gums^{{{0(+x)}}}.

Le rhizome pelé et séché est utilisé en aromatisation. L'huile Oris dérivée du rhizome est utilisée pour aromatiser les boissons gazeuses, les bonbons et les chewing-gums



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

• **Note médicinale :** *

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

De gauche à droite :

Curtis's *Botanical Magazine* (vol. 18: t. 685, 1803) [S.T. Edwards], via plantillustrations.org

Par Köhler F.E. (*Medizinal Pflanzen*, vol. 2: t. 922, 1890), via plantillustrations.org

Par Krause, E.H.L., Sturm, J., Lutz, K.G., *Flora von Deutschland in Abbildungen nach der Natur, Zweite auflage*, vol. 1: t. 58 (1906), via plantillustrations.org

• Liens, sources et/ou références :

- *Tela Botanica* : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-35951> ;
- WIKIPEDIA : "Orris root" (en anglais) : https://en.wikipedia.org/wiki/Orris_root ;
- WIKIPEDIA : "Orris oil" (en anglais) : https://en.wikipedia.org/wiki/Orris_Oil ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Iris_pallida ;

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 *Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 164, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 294 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 494 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 742 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 122 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 164 ; J. B. A. P. M. de Lamarck & L. A. J. Desrousseaux, *Encycl.* 3:294. 1789