

Maranta arundinacea L., 1753 (Arrow-root)

Identifiants : 2162/mararu

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

• Classification/taxinomie :

◦ Famille : Marantaceae ;

- Synonymes français : dictame, arrowroot, herbe aux flèches, herbe à la flèche, plante de l'obéissance, maranta arundinacé, arrowroot de la Jamaïque, arrowroot des Antilles, arrowroot des Bermudes, arrowroot de Saint-Vincent, arrow-root des Indes occidentales (fécule), maranta, rouroute, marunta de l'Inde, arrow-root des Antilles ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : arrowroot, maranta, West Indian arrowroot, Bermuda arrowroot, St Vincent arrowroot, toulola (Caraïbe), anvert (Amérique du Sud), anvert blanc (local), anvert rouge (local), Pfeilwurz (de), agutiguepe (pt,br), araruta (pt,br), araruta-comum (pt,br), araruta-palmeira (pt,br), arruruz (es), chuchute tamalera (es), arrowrot (sv) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : 1,5°C ;



0μ (rhizomesμ<0

• Note perso : *****

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Racineμ0(+x)μ (rhizomesμ{{{0(+x),27(+x)μ cuitsμ(dp*)(0(+x),27(+x))μ {bouillisμ0(+x),27(+x)μ...} [nourriture/alimentμ{{{(dp*)(0(+x),27(+x))μ {comme légumeμ{{{27(+x)μ}}] ; et extraitμ(dp*)μ rhizomesμ0(+x),27(+x)μ : féculeμ(dp*)(0(+x),27(+x))μ [nourriture/alimentμ{{{(dp*)(0(+x),27(+x))μ {fausse céréale secondaireμ{{{(dp*)(0(+x))μ : farine ; épaississantμ{{{0(+x)μ}}] comestibleμ0(+x)μ. ;

Partie(s) comestible(s)μ{{{0(+x)μ : rhizome, racine, légumeμ{{{0(+x)μ.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)μ{{{0(+x)μ :

-rhizomesμ0(+x),27(+x)μ consommés bouillis comme légumeμ{{{27(+x)μ ; utilisés dans des soupes ou des sauces ; ils peuvent être simplement grattés et bouillis ;

-rhizomesμ0(+x),27(+x)μ sources d'amidonμ{{{27(+x)μ ; ils peuvent être utilisés pour la fabrication de farine ; il s'agit d'une farine féculente facile à digérer ; c'est est un bon épaississant dans les sauces ; les rhizomes frais peuvent être conservés pendant 7-8 jours ; ATTENTION : il est important de décoller les squames de la peau ou ils donnent un goût amer à l'amidonμ{{{0(+x)μ. ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- Petite histoire : Il tire son nom de l'usage qu'en faisaient les indigènes pour guérir les blessures produites par les flèchesμ<76(+x)μ. ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Descourtilz M.E. (Flore médicale des Antilles, vol. 8: t. 549 ; 1829) [J.T. Descourtilz], via plantillustrations.org

Par Koehler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 4: t. 29 ; 1890) [Ev.C.], via plantillustrations.org

Par Tussac F.R. (Flore des Antilles, t. 26 ; 1808) [Poiteau], via plantillustrations.org

• Liens, sources et/ou références :

◦ Wikipedia :

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Maranta_arundinacea (en français) ;
- https://en.wikipedia.org/wiki/Maranta_arundinacea (source en anglais) ;

◦ La Réunion (mi-aime-a-ou.com) : https://www.mi-aime-a-ou.com/Maranta_arundinacea.php ;

◦ "Henriette's Herbal" (en anglais) : <https://www.henriettesherbal.com/eclectic/kings/maranta.html> ;

◦ "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/187745/> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Maranta arundinacea" : [pages](#), [images](#) / "Arrow-root" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 188, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 365 à 367, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 356 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 220 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 675 ; Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, *A Contribution to Bontoc Ethnobotany*. *Economic Botany*, 43(2): 307-369 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 187 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 4. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1447 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 82 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, *Plantas comestibles de Centroamerica*. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica. p 233 ; Cogley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 126 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 874 ; Dutta, U., 2012, *Wild Vegetables collected by the local communities from the Churang reserve of BTM Assam*. *International Journal of Science and Advanced Technology*. Vol. 2(4) p 122 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 149 ; FAO, 1993, *Valor Nutritivo Y Usis en Alimentacion humana de Algunis Cultivos Autoctonos Subexplotados de Mesoamerica*. FAO, Santiago, Chile. p 89 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 142 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p 39 ; Gragson, T. L., 1997, *The Use of Underground Plant Organs and Its Relation to Habitat Selection among the Pume Indians of Venezuela*. *Economic*

Botany, Vol. 51, No. 4, pp. 377-384 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 403 ;
 Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 193 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The
 Chinese University Press. p 330 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information
 Document Series No 2.p 18 ; Kay, D.E., 1973, *Root Crops, Digest 2*, Tropical Products Institute, London, p 16 ;
 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 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge
 World History of Food*. CUP p 1721 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Ubi-Ubian*, Balai Pustaka, Jakarta. p 32 ;
 Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 272 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al)
 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 341 ; Morley, B. &
 Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 189 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*.
 Guyana University, Georgetown p 79 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki
 Publishers. p 143 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 429 ;
 Purselove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 336 ; Recher, P., 2001, *Fruit Spirit Botanical
 Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 2 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and
 vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 231 ; Smith, A.C., 1979, *Flora
 Vitiensis Nova*, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 1 p 218 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the
 Neotropics*. Princeton. p 459 ; Smith, P.M., 1979, *Arrowroot*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*.
 Longmans. London. p 316 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 158 ; Sp. pl. 1:2. 1753 ;
 Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 705 ;
 Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 57 ; Thaman,
 R.R., 1976, *The Tongan Agricultural System*, University of the South Pacific, Suva, Fiji. p 410 ; Tutul, E et al, 2009,
Angiospermic Flora of Runcitia Sal Forest, Bangladesh. *Bangladesh J. Plant Taxon*. 16(1): 83-90. p 86 ; van Wyk, B.,
 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 386 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of
 Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. CD-ROM minor species p 2 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam,
 J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 216 ; Yuncker, T.G., 1959, *Plants
 of Tonga*, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, *Bulletin* 220. p 86