

# Phyllostachys nidularia Munro, 1876

Identifiants : 5158/phynid

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 30/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
  - **Famille :** Poaceae ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** big-node bamboo, broom bamboo ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -18°C ;



- **Note :** \*\*\*\*\*
- **Note perso :** \*\*\*\*\*
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Parties comestibles $\mu$ {{5(+x)} $\mu$  : tige $\mu$ 5(+) $\mu$  (turion $\mu$ dp\*) $\mu$ .  
**Utilisations comestibles $\mu$ {{5(+x)} $\mu$  :**

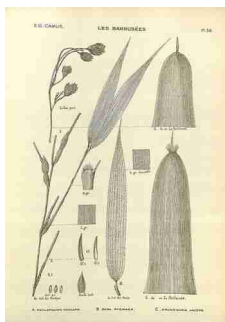
Les jeunes pousses - cuites ; très prisées en Chine, à la fois pour leur précocité et leur saveur délicate, elles ont un goût un peu comme la semoule de maïs ; ni âcre, ni amère, même à l'état brut ; les pousses, qui mesurent environ 4 cm de diamètre sont récoltées au printemps quand elles sont environ à 8cm au dessus du sol (les couper à environ 5cm au dessous du niveau du sol) $\mu$ {{5(+)} $\mu$ .



**Précautions à prendre :**

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Catégories principales :** pac ;
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



Par Camus E.G. (Les bambuse?es, Atlas, vol. 2: t. 36, fig. A ; 1913), via [plantillustrations.org](#)

- **Liens, sources et/ou références :**
  - ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;  
**dont classification :**
  - ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
  - [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Phyllostachys nidularia*" : [pages](#), [images](#) ;