Dieffenbachia seguine (Jacq.) Schott, 1829 (Canne à gratter)

Identifiants : 11402/dieseg

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Ordre : Alismatales ;***
    - ***Famille : Araceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Arales ;***
    - ***Famille : Araceae ;***
    - ***Genre : Dieffenbachia ;***
    - ***Nom complet : Dieffenbachia seguine var. seguine ;***
- ***Synonymes : Arum seguine Jacq, Arum seguinum L, et d'autres ;***
- ***Synonymes français : dieffenbachia, dieffenbachée, plante des sourds-muets, séguine ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : dumb cane (dumbcane), dumbplant, mother-in-law-plan, spotted dumbcane , séguine (local), canne de imbé (local) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : 1/2°C (zone 10b) ;***

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

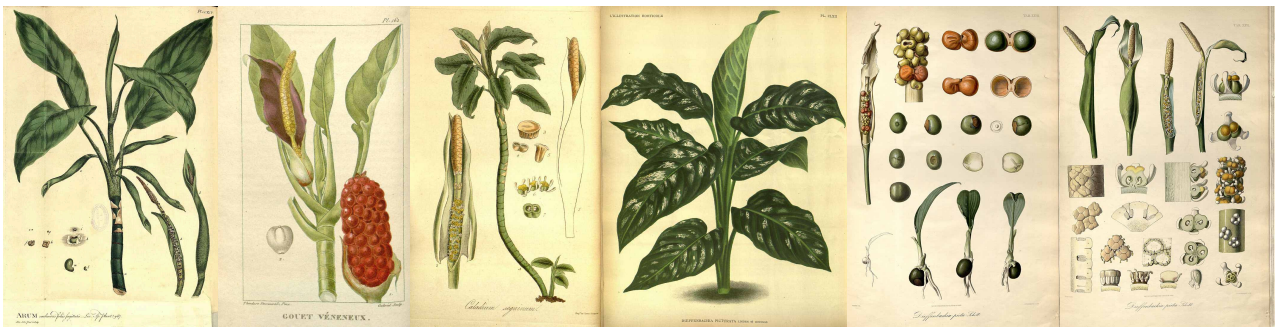
Fruit$^{0(+x)}$, fécule de la tige/souche ("stem", en anglais)$^{\{\{\{(dp*)(0(7(+x),+x))}$. Racines et tiges utilisées à la fabrication d'une fécule$^{\{\{\{27(+x)}$. Une fécule équilibrée est préparé à partir de la tige$^{\{\{\{7(+x)}$. A la Guadeloupe, une recette de "Calalou" serait réalisée à partir de feuilles de Séguine ; cependant, bien que Dieffenbachia seguine soit, semble-t'il, la seule espèce portant ce nom, A Pailleux et D. Bois doutent grandement qu'il s'agisse de celle-ci dont il est question$^{\{\{\{(dp*)(76(+x))}$; peut-être ont-elles été utilisées par défaut et/ou en temps de famine/disette, mais il est tout de même préférable d'utiliser les feuilles d'une autre aracée (aroïdée) comme le "taro" (Colocasia esculenta), le "macabo" (Xanthosoma sagittifolium) ou le "belembe sylvestre" (Xanthosoma helleborifolium) consommés sous le nom d'"herbage", notamment dans d'autres recettes de Calalou$^{\{\{\{(dp*)}$.(1*)

ATTENTION: Ce sont normalement des plantes très toxiques. Les kystes d'oxalate peuvent enflammer la gorge. Le bicarbonate de soude (bicarbonate de soude) se boit dans un verre d'eau comme premiers soins

(1*)ATTENTION : ce sont généralement des plantes toxiques (et même très toxiques lorsqu'elles sont ingérées crues) à cause de la présence de cristaux/raphides d'oxalate et d'enzymes protéolytiques ; ceux-ci peuvent, entre autres effets, enflammer la gorge ; le jus de la plante est si excessivement âcre qu'il peut provoquer, à quiconque la mord, un gonflement de la bouche, empêchant ainsi la personne d'articuler pendant plusieurs jours ; un verre d'eau mélangé avec du bicarbonate de soude est bu comme premier soin ; ces composés sont probablement, au moins partiellement, détruits à la cuisson, et plus particulièrement après changement des eaux, comme c'est le cas pour le taro (Colocasia esculenta) et autres aracées ; voir fiche toxine pour plus d'informations. Toujours est-il est qu'il est tout de même fortement déconseillé de consommer la

plante ou, au minimum, de se contenter de petites quantités de feuilles, comme aromate, avec cuisson à l'eau et, de préférence, changement des eaux, avant recherches/études et obtention d'informations suffisantes. La sève peut également causer une irritation de la peau, de sorte que les mains devraient être lavées immédiatement après avoir été en contact avec celle-ci ; éviter aussi, et surtout, son contact avec les yeux(1)ATTENTION : ce sont généralement des plantes toxiques (et même très toxiques lorsqu'elles sont ingérées crues) à cause de la présence de cristaux/raphides d'oxalate et d'enzymes protéolytiques{{{{dp*)(~~0(+x)) ; ceux-ci peuvent, entre autres effets, enflammer la gorge ; le jus de la plante est si excessivement âcre qu'il peut provoquer, à quiconque la mord, un gonflement de la bouche, empêchant ainsi la personne d'articuler pendant plusieurs jours{{{7(+x) ; un verre d'eau mélangé avec du bicarbonate de soude est bu comme premier soin{{{{dp*)(~~0(+x)) ; ces composés sont probablement, au moins partiellement, détruits à la cuisson, et plus particulièrement après changement des eaux, comme c'est le cas pour le taro (Colocasia esculenta) et autres aracées ; voir fiche toxine pour plus d'informations. Toujours est-il est qu'il est tout de même fortement déconseillé de consommer la plante ou, au minimum, de se contenter de petites quantités de feuilles, comme aromate, avec cuisson à l'eau et, de préférence, changement des eaux, avant recherches/études et obtention d'informations suffisantes. La sève peut également causer une irritation de la peau, de sorte que les mains devraient être lavées immédiatement après avoir été en contact avec celle-ci ; éviter aussi, et surtout, son contact avec les yeux{{{{dp*)*

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



De gauche à droite :

Par Miller, P., Figures of the most beautiful, useful and uncommon plants, described in the gardeners? dictionary (1755-1760) Fig. Pl. Gard. Dict. vol. 2 , via plantillustrations
Par Descourtilz, M.E., Flore [pittoresque et] médicale des Antilles (1821-1829) Fl. Méd. Antilles vol. 3 (1827), via plantillustrations
Par Hooker, W.J., Exotic Flora (1823-1827) Exot. Fl. vol. 1 (1823), via plantillustrations
Par L? Illustration horticole (1854-1896) Ill. Hort. vol. 39 (1892), via plantillustrations
Par Schott, H.W., Icones Aroidearum (1857-1860) Icon. Aroid., via plantillustrations
Par Schott, H.W., Icones Aroidearum (1857-1860) Icon. Aroid., via plantillustrations

- *Petite histoire-géo :*
- *Autres infos :*

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Distribution :*

    Une plante tropicale. Il pousse en Amérique tropicale. Il convient aux zones de rusticité 10-12{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : A tropical plant. It grows in tropical America. It suits hardiness zones 10-12{{{0(+x).

  - *Localisation :*

    Australie, Brésil, Amérique centrale, Costa Rica, Équateur, El Salvador, Guatemala, Guyane, Guyane, Guyane, Hawaï, Honduras, Îles Marshall, Mexique, Micronésie, Myanmar, Nauru, Amérique du Nord, Pacifique, Sao Tomé-et-Principe, Slovénie, Amérique du Sud, Suriname, USA, Venezuela, Antilles{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Australia, Brazil, Central America, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Guiana, Guianas, Guyana, Hawaii, Honduras, Marshall Islands, Mexico, Micronesia, Myanmar, Nauru, North America, Pacific, Sao Tome and Principe, Slovenia, South America, Suriname, USA, Venezuela, West Indies{{{0(+x).

  - *Notes :*

Il existe environ (25) 114 espèces de Dieffenbachia. Ils poussent en Amérique tropicale [{{{0(+x) (traduction automatique)}}]***.***

Original : There are about (25) 114 Dieffenbachia species. They grow in tropical America [{{{0(+x)}}]***.***

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***Jardin! L'Encyclopédie :*** https://nature.jardin.free.fr/vivace/nmauric_Dieffenbachia.htm ***;***
  - ***"Dave's Garden" (en anglais) :*** https://davesgarden.com/guides/pf/go/717/#b ***;***
  - ***Centre Hospitalier Régional Universitaire de Lille :*** https://cap.chru-lille.fr/CAPBD/BAIES/detail/ca5-01mai3.htm ***;***
  - ***Système canadien d'information sur la biodiversité :*** https://www.cbif.gc.ca/pls/pp/ppack.info?p_sci=sci&p_type=all&p_psn=219&p_null=&p_x=px&p_lang=fr ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-61779 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=13948 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]***"Food Plants International" (en anglais), 7"Sturtevant's edible plants of the word" (livre en anglais, page 270, par Edward Lewis Sturtevant, U. P. Hedrick), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 114, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 207 [Dieffenbachia seguine], par A. Paillieux et D. Bois) ;***

    dont biographie/références de [0]***"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :***

    Brown, D., 2000, Aroids. Plants of the Arum family. Timber Press. (Second edition) p 271 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 498 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 270 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 86