

***Elymus repens* (L.) Gould, 1947 (Chiendent officinal)**

Identifiants : 12637/elyrep

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Poales ;
- Famille : Poaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Cyperales ;
- Famille : Poaceae ;
- Genre : *Elymus* ;

- **Synonymes :** *Agropyron repens* (L.) P. Beauv. 1812 [*Elymus repens* subsp. *repens*], *Elytrigia repens* (L.) Desv. ex Nevski 1933 [*Elymus repens* subsp. *repens*], *Triticum repens* L. 1753 [*Elymus repens* subsp. *repens*] ;

- **Synonymes français :** *chiendent commun*, *chiendent rampant*, *petit chiendent*, *blé-rampant*, *laitue de chien* ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *couch grass*, *English couch*, *twitch*, *quackgrass*, *Ackerqueke* (de) ;



- **Note comestibilité :** **

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

Feuille (jeunes ; crues¹), graines (crues¹) et racine (séchées (farine¹) ou fraîches (crues¹) ; dont extrait (jus¹)) comestibles.

Détails :

Graines, céréales, racines, rhizome^{{{0(+x)}}} ; graines^{27(+x)}.

-les racines/rhizomes sont séché(e)s, broyé(e)s et utilisé(e)s comme substitut de farine, laquelle peut être ajoutée à la farine de céréales pour faire de la pâte à pain ou à galettes^{{{(-0(+x))}}} ; les jeunes rhizomes sont également consommés comme légumes^{{{27(+x)}}} (ex. : dans les soupes^{{{0(+x)}}}) ou crus en salade^{{{27(+x)}}} ; les racines^{{{0(+x)}}} séchées⁰⁽⁺⁾ grillées^{27(+x)} sont utilisées pour le thé^{{{0(+x)}}} et comme substitut/succédané du café^{{{0(+x)}}}.

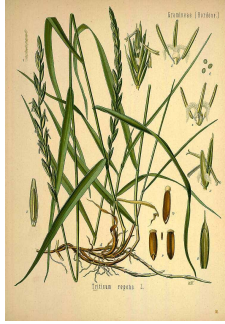
-les pointes tendres sont consommées crues comme légume^{{{0(+x)}}} (ou cuites, ex. comme potherbe ? (qp*)).

Le rhizome est séché et moulu en farine et ajouté à la farine de céréales pour faire du pain à pâte ou du pain plat. Il est également utilisé dans les soupes. Les graines sont comestibles. Ils sont moulus en farine. Les pousses sont consommées crues en guise de collation



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 2: t. 86, 1890), via plantillustrations

- **Autres infos :** Consommation locale ; plante importante localement ; la meilleure espèce du genre^{{{{0(+x)}}}} (Agropyron ? (qp*)). Céréale vivace^{{{{0(dp*)}}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Argentina, Australia, Canada, Chile, Czech Republic, Europe, Falklands, Germany, Hungary, New Zealand, North America, Norway, Pakistan, Poland, Scandinavia, Slovakia, South America, Turkey, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Argentina, Australia, Canada, Chile, Czech Republic, Europe, Falklands, Germany, Hungary, New Zealand, North America, Norway, Pakistan, Poland, Scandinavia, Slovakia, South America, Turkey, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Les graines contiennent 18,5 g de protéines pour 100 g de poids frais^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : The seeds have 18.5 g protein in 100 g fresh weight^{{{{0(+x)}}}}.

- **Arôme et/ou texture :** amidon légèrement sucré¹ ;

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

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-23913-synthese> ;
- HYPPA : https://www2.dijon.inra.fr/hyppa/hyppa-f/agrre_fh.htm ;
- "Eat The Weeds and other things, too" (en anglais) : <https://www.eattheweeds.com/quack-grass/> ;
- Wikipedia :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Chiendent_officinal (en français) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Kriech-Quecke> (source en allemand) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?LatinName=Elytrigia+repens> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-411505 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=454279> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" ([Elymus repens (L.) Gould et Elytrigia repens (L.) Desv. ex Nevskij], en anglais), 1Plantes sauvages comestibles (livre pages 21 et 22, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 14 [Agropyron repens (L.) Beauv.], par Louis Bubenicek) ;

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

Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; ?ukasz ?uczaj and Wojciech M Szyma?ski, 2007, Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 17 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 377 ; Turner, N. J. et al, 2011, *Edible and Tended Wild Plants, Traditional Ecological Knowledge and Agroecology. Critical Reviews in Plant Sciences*, 30:198-225 ; *Elytrigia repens* (L.) Desv. ex Nevski (synonyme, selon TPL et GRIN) : ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 22 (As *Agropyron repens*) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 15 (As *Agropyron repens*) ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 60 (As *Agropyron repens*) ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 156 (As *Agropyron repens*) ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 20 (As *Agropyron repens*) ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 289 (As *Agropyron repens*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 31 (As *Agropyron repens*) ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 54 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1763 (As *Agropyron repens*) ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 8 (As *Agropyron repens*) ; Lamp, C.A., Forbes, S.J. and Cade, J.W., 1990, *Grasses of Temperate Australia*. Inkata Press. p 60 (As *Agropyron repens*) ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 209 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. (As *Agropyron repens*) ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 103 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Stern, G., 1986, *Australian Weeds. A Source of Food and Medicine*. Harper & Row. p 52 (As *Agropyron repens*) ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 79 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 85 ; *Trudy Bot. Inst. Akad. Nauk S.S.S.R., Ser. 1, Fl. Sist. Vyssh. Rast.* 1:14. 1933