

# ***Phormium tenax J. R. Forst. & G. Forst.***

**Identifiants : 24041/photen**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 09/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- *Clade : Angiospermes ;*
- *Clade : Monocotylédones ;*
- *Ordre : Asparagales ;*
- *Famille : Xanthorrhoeaceae ;*

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae ;*
- *Division : Magnoliophyta ;*
- *Classe : Liliopsida ;*
- *Ordre : Liliales ;*
- *Famille : Xanthorrhoeaceae ;*
- *Genre : Phormium ;*

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : New Zealand Flax, Coastal Flax, New Zealand Hemp , Novozelandski lan ;**



- **Note comestibilité : \*\***

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

*Parties comestibles : fleurs, nectar<sup>{}{{0}+x}</sup> (traduction automatique) | Original : Flowers, Nectar<sup>{}{{0}+x}}</sup> Les morceaux sont cuits pendant 3 heures ou dans un autocuiseur pendant 1 heure. Le liquide est ensuite filtré et une cuillerée prise trois fois par jour pour l'arthrite. Le nectar sucré peut être aspiré des fleurs. La gomme de la base des feuilles est comestible. Le jus des déchets après extraction des fibres peut être utilisé pour fabriquer de l'alcool. Attention: l'alcool est une cause de cancer*



*néant, inconnus ou indéterminés.*

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

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

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Phormium\\_tenax](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Phormium_tenax) ;

**dont classification :**

**dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;**

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 449 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 488 ; Burkhill, 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 1744 ; Char. gen. pl. 48, t. 24. 1776 ; Crowe, A., 1997, *A Field Guide to the Native Edible Plants of New Zealand*. Penguin. p 88 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1031 ; Curtis, W.M., & Morris, D.I., 1994, *The Student's Flora of Tasmania*. Part 4B St David's Park Publishing, Tasmania, p 415 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 144 ; *Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1*, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 524 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 169 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 257 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 642 ; Lavelle, M., 2008, *Wild Flowers of Australia and Oceania*. Southwater. p 88 ; Skinner, G. & Brown, C., 1981, *Simply Living. A gatherer's guide to New Zealand's fields, forests and shores*. Reed. p 49 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 129 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 589 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 59 ; Upson, R., & Lewis R., 2014, *Updated Vascular Plant Checklist and Atlas for the Falkland Islands*. Falklands Conservation and Kew.