

# Phragmites australis (Cav.) Trin. ex Steud., 1841 (Roseau commun)

Identifiants : 24056/phraus1

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- **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 : Phragmites ;

- **Synonymes :** *Phragmites communis* Trin, *Arundo phragmites* L, *Arundo australis* Cav, *Arundo vulgaris* Lam, *Phragmites communis* var. *stenophylla* Boiss, *Phragmites maxima* (Forssk.) Blatter & McCann, *Phragmites martinicensis* Trin. ex Steud, *Phragmites phragmites* (L.) Speg, *Trichoon phragmites* (Linn.) Rendle ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Feather Grass, Reed, Common Reed , Bennels, Butsu mu, Cana hueca, Cana paja, Cane, Carrizo, Charr-ak, Dambu, Dharill, Dila, Djarg, Jaark, Kaerk, Kowat, Legseyba, Lu wei gen, Nad, Nanfang luwei, Narkat, Navadni trst, Plumacho, Reed grass, Roog, Taark, Taerk, Tark, Tark-korn, Traska, Trestie, Tropical reed, Wild broomcorn ;



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

**Racine (jeunes et blanches ; séchées (farine<sup>1</sup>)), feuille (jeunes pousses (dont blanc à la base (cru<sup>1</sup> ou cuit<sup>1</sup>)) ; dont extrait (jus<sup>1</sup>, sirop<sup>1</sup>))), graines (concassées (indéterminé<sup>1</sup>), dont germes<sup>1</sup>) comestibles.**

**Détails :**

jeunes pousses crues ou cuites comme potherbe<sup>(((dp\*))</sup>.

**Parties comestibles :** racine, pousses, graines, sève, céréales, rhizome, thé<sup>(((0(+x))) (traduction automatique) | Original : Root, Shoots, Seeds, Sap, Cereal, Rhizome, Tea<sup>(((0(+x)))</sup> Les jeunes pousses sont consommées comme légume. Ils peuvent également être marinés. Les jeunes feuilles sont séchées et moulues et mélangées à de la farine de céréales pour les boulettes. Starch peut être extrait des racines. Les rhizomes peuvent également être cuits comme des pommes de terre. Les tiges ont été broyées en poudre pour la cuisson. Ils sont également séchés et transformés en une collation moelleuse des marais. Les tiges dégagent une substance sucrée semblable à une gomme qui peut être consommée. Les graines peuvent être consommées</sup>



**Précautions :**

néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

**dont classification :**

