

Phytolacca americana L., 1753 (Raisin d'amérique)

Identifiants : 24257/phyame

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/04/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Phytolaccaceae ;
- Genre : Phytolacca ;

- Synonymes : Phytolacca decandra L. 1762 ;

- Synonymes français : teinturier, épinard de Cayenne, épinard des Indes, phytolaque américaine, faux vin (à la Réunion), laque, herbe à la laque, vigne de Judée, phytolaque à dix étamines, garget ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : pocan, soko, Virginian poke, pokeweed, Alkormos, Bledo, Chui xu shang lu, Gorget, Inkberry, Kusuzumu, Navadna barvilnica, Pigeon berry, Pocan, Poke, Pokeberry, Pokeroor, Red Ink Plant, Soko, Sekerciboyast, Soko, Thuongluc my ;



- Note comestibilité : ***

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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : fruit, feuilles, légume^{{{0(+x)}}}μ.

Utilisation(s)/usage(s)μ^{{{0(+x)}}} culinaire(s) :

-les jeunes pousses et les sommets tendres sont bouillis pour faire une "Poke salad" ; elle peuvent être picklées ; feuilles cuites comme potherbe^{{{(dp*)}}} ;

-la chair du fruit est consommée ou utilisée pour la coloration des aliments ; il est souvent transformé en jus^{{{0(+x)}}}.(1*)

Les jeunes pousses et les tiges tendres sont bouillies pour faire une "salade de poke". Ils peuvent être marinés.

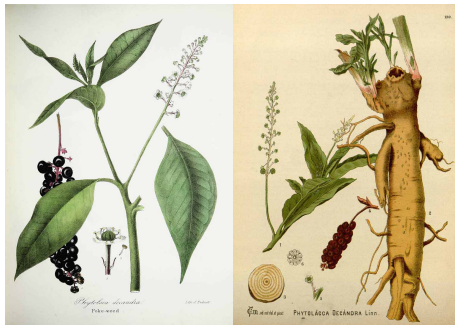
ATTENTION: la racine est toxique. Les graines sont également toxiques. La chair du fruit est consommée ou utilisée comme colorant alimentaire. Il est souvent transformé en jus



(1*)ATTENTION : les feuilles/pousses sont toxiques crues ; la racine est toxique ; les graines sont également toxiques.(1*)ATTENTION : les feuilles/pousses sont toxiques crues^{{{(dp*)}}} ; la racine est toxique ; les graines sont également toxiques^{{{0(+x)}}}.

- Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Torrey, J., flora of the state of New York (handcoloured) (1843) Fl. New York [coloured version] vol. 2 (1843), via plantillustrations

Par Millspaugh, C.F., American medicinal plants (1882-1887) Amer. Medic. Pl. vol. 2 (1892), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante de climat tempéré. Il est cultivé en Chine. Il convient aux zones de rusticité 5-9. Au Yunnan. Au Sichuan^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate climate plant. It is cultivated in China. It suits hardiness zones 5-9. In Yunnan. In Sichuan^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Argentine, Asie, Australie, Belgique, Brésil, Canada, Amérique centrale, Chine, Cuba, Eswatini, Europe, Hongrie, Inde, Indochine, Macédoine, Méditerranée, Mexique, Myanmar, Amérique du Nord, Asie du Sud-Est, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe , Amérique du Sud, Espagne, Swaziland, Suisse, Taiwan, Tasmanie, Turquie, Uruguay, USA, Vietnam^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Argentina, Asia, Australia, Belgium, Brazil, Canada, Central America, China, Cuba, Eswatini, Europe, Hungary, India, Indochina, Macedonia, Mediterranean, Mexico, Myanmar, North America, SE Asia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Swaziland, Switzerland, Taiwan, Tasmania, Turkey, Uruguay, USA, Vietnam^{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe 25 espèces de Phytolacca. Il est utilisé en médecine^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are 25 Phytolacca species. It is used in medicine^{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- Sauvagement Bon : <https://sauvagement-bon.blogspot.fr/2014/04/un-raisin-dont-il-vaut-mieux-ne-pas.html> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Phytolacca_americana ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2562777 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=28252> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 491 à 496 [Phytolacca decandra L.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 41 (As Phytolacca acinos) ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 203 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 793 ; Burkill, 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 1752 (As Phytolacca decandra) ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1038 ; Duke, J.A., 1992, Handbook of Edible Weeds. CRC Press. p 148 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 96 ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 152 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 168 ; Flora of Australia, Volume 4, Phytolaccaceae to Chenopodiaceae, Australian Government Publishing Service, Canberra (1984) p 2 ; Hani Medicine of Xishuangbanna, 1999, p 343 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 494 (As Phytolacca decandra) ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 253 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 232 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1837 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 189 ; Loughmiller, C & L., 1985, Texas Wildflowers. A Field Guide. University of Texas, Austin. p 190 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 175 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 212 (As Phytolacca decandra) ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 397 ; Morton, ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 715 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 119 (As Phytolacca decandra) ; Sp. pl. 1:441. 1753 ; Swaziland's Flora Database <https://www.sntc.org.sz/flora> ; Uphof, ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000)