

Arum maculatum L., 1753 (Arum tacheté)

Identifiants : 3361/arumac

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/07/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Alismatales ;
- Famille : Araceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Arales ;
- Famille : Araceae ;
- Genre : Arum ;

• **Synonymes :** Arum vulgare Lam, et quelques autres ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** cuckoo pint, lords and ladies, Portland arrowroot , aro (es) ;



• **Note comestibilité :** **

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

Racine, feuilles^{{{(0(+x))}}}.

-le rhizome rampant est recueilli, séché et broyé en une poudre puis mélangé avec de la farine d'orge ou de blé ; les racines sont cuites et mangées ;

-les feuilles ont été mangées après avoir été séchées, puis bouillies^{{{(0(+x))}}} (ex. : comme potherbe ? (qp*)).(1*)

Le porte-greffe en marche est rassemblé, séché et broyé en poudre puis mélangé à la farine d'orge ou de blé. Les racines sont cuites et mangées. **ATTENTION:** Les feuilles et les baies sont toxiques. (Probablement à cause des oxalates) Les feuilles ont été mangées après avoir été séchées, puis bouillies. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée

Partie testée : racine^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Root^{{{(0(+x))}}}

| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|----------------------|------------------|----------|-----------|
| | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |



(1*)**ATTENTION :** les feuilles et les baies sont toxiques ; la plante contient des cristaux d'oxalate de calcium ; ces derniers provoquent une sensation extrêmement désagréable semblable à des aiguilles coincées dans la bouche et la langue lorsqu'elles sont consommées, mais elles sont facilement neutralisées par un séchage complet ou par cuisson de la plante

ou trempage dans l'eau.(1*)**ATTENTION** : les feuilles et les baies sont toxiques^{{{(0(+x))}}} ; la plante contient des cristaux d'oxalate de calcium ; ces derniers provoquent une sensation extrêmement désagréable semblable à des aiguilles coincées dans la bouche et la langue lorsqu'elles sont consommées, mais elles sont facilement neutralisées par un séchage complet ou par cuisson de la plante ou trempage dans l'eau^{{{(5(+))}}}.

- **Note médicinale** : *

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante de climat tempéré. Il pousse dans les fossés, les haies et souvent à proximité de bâtiments anciens. Il convient aux zones de rusticité 6-9^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate climate plant. It grows in ditches, hedgerows and often close to old buildings. It suits hardiness zones 6-9^{{{(0+X)}}.}

- **Localisation :**

*Afrique, Albanie, Asie, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne *, République tchèque, Europe, France, Grèce, Iran, Irlande, Italie, Macédoine, Méditerranée, Myanmar, Afrique du Nord, Portugal, Slovénie, Espagne, Tunisie, Turquie*^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Albania, Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Czech Republic, Europe, France, Greece, Iran, Ireland, Italy, Macedonia, Mediterranean, Myanmar, North Africa, Portugal, Slovenia, Spain, Tunisia, Turkey*^{{{(0+X)}}.}

- **Notes :**

Il ne doit pas être consommé en grande quantité. Il existe 12 à 26 espèces d'Arum^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It should not be eaten in large quantities. There are 12-26 Arum species^{{{(0+X)}}.}

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-7033-synthese> ;
- **Toxiplante** : https://www.toxiplante.fr/monographies/arum_tachete.html ;
- **Plantes-Comestibles** : <https://www.plantes-comestibles.fr/plantes-comestibles.php?PAGE=fiche.php?ID=arum> ;
- **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Arum_maculatum_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Arum_maculatum_(en_français)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Gefleckerter_Aronstab_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Gefleckerter_Aronstab_(source_en_allemand)) ;

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Arum+maculatum> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-16240 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Aberoumand, A., 2008, Comparison of protein values from seven wild edible plants of Iran. African Journal of Food Science. Vol 2. pp 73-76 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 44 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 503 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 105 ; BOUQUET ; 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 192 ; Harter, J.(Ed.), 1988, Plants. 2400 copyright free illustrations. Dover p 25.2 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 78 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 347 ; Huxley, A. (Ed.), 1977, The Encyclopedia of the Plant Kingdom. Chartwell Books. p 43, 98 ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 73 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, Wild Flowers of the World. Ebury press. Plate 67 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Sp. pl. 2:966. 1753