

Typha latifolia L., 1753 (Typha)

Identifiants : 39876/typlat

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Typhales ;
- Famille : Typhaceae ;
- Genre : Typha ;

- Synonymes : *Typha capensis* (Rohrb.) N. E. Br, *Typha australis* auct. nov Schum. & Thonn ;

- Synonymes français : massette à larges feuilles, roseau à massette, rauche, quenouille, roseau de Champagne ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Bulrush, Greater reedmace , Cattail, Cossack asparagus, Pat, Reedmace, Rogoz veleliski, Ājirokolisni rogoz, Toiby ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{{-25°C ;



- Note comestibilité : *****

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

Feuille (jeunes pousses (blancs semblables aux poireaux) ; crues¹ ou cuites¹)^μ, racine (cuites (préparation)¹) et fleur¹ (inflorescences grattées (cuites¹) ; pollen (farine¹) comestibles.

Détails :

jeunes pousses crues ou cuites (ex. : comme potherbe^{{{(dp*)(1)}}}).

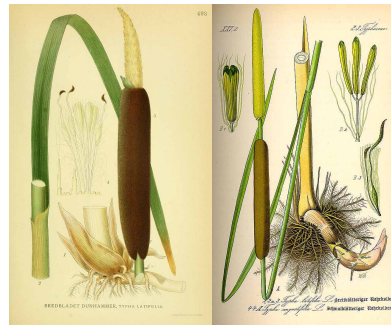
La racine est pelée, puis séchée au soleil et moulue en farine avant la cuisson. Il peut être utilisé pour les pains, biscuits, biscuits et muffins. Les jeunes pousses blanches près de la racine sont coupées, lavées, bouillies puis mangées avec de l'huile et du sel. Ils peuvent être transformés en cornichons. Les graines sont consommées sur le Deccan en Inde. Les jeunes épis de fleurs vertes sont bouillis et mangés comme du maïs en épi. Ils se mangent avec du beurre. Ils peuvent être grattés de l'épi et cuits dans une casserole. Le pollen peut être mélangé avec de la farine de blé dans les recettes de crêpes et de muffins



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

- Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Lindman, C.A.M., *Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl.* vol. 3 (1922) t. 493, via plantillustrations

Par Thomé, O.W., *Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl.* vol. 1 (1885) t. 44 f. 1,2,3 , via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les pousses tendres sont considérées comme un mets délicat. Ils sont vendus pour des banquets^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : The tender shoots are considered a delicacy. They are sold for banquets^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Il pousse dans les endroits tropicaux et tempérés. Deccan. Il pousse dans les marais. Il a besoin de sols limoneux riches et d'une position ouverte et ensoleillée. Il est difficile de geler. Il pousse entre le niveau de la mer et 1 950 m d'altitude. Il peut pousser dans les sols salés. Il pousse dans les zones humides. Il peut pousser dans des endroits arides. Herbar de Tasmanie. dans le Sichuan et le Yunnan^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It grows in tropical and temperate places. Deccan. It grows in swamps. It needs rich silty soils and an open, sunny position. It is hardy to frost. It grows between sea level and 1,950 m above sea level. It can grow in salty soils. It grows in wetlands. It can grow in arid places. Tasmanian Herbarium. in Sichuan and Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afghanistan, Afrique, Alaska, Arctique, Argentine, Asie, Australie, Balkans, Bosnie, Botswana, Brésil, Grande-Bretagne, Canada, Afrique centrale, Chine, Congo, République tchèque, Afrique de l'Est, Eswatini, Europe *, Gabon, Géorgie, Guatemala, Afrique du Sud, Hongrie, Inde, Irlande, Israël, Japon, Kazakhstan, Kenya, Kirghizistan, Lesotho, Méditerranée, Mexique, Maroc, Mozambique, Namibie, Népal, Nigéria, Amérique du Nord, Pakistan, Paraguay, Russie, Slovénie, Sud Amérique, Afrique australe, Swaziland, Syrie, Tadjikistan, Tasmanie, Tibet, Turkménistan, Ouganda, USA, Ouzbékistan, Afrique de l'Ouest, Zimbabwe^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Afghanistan, Africa, Alaska, Arctic, Argentina, Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Botswana, Brazil, Britain, Canada, Central Africa, China, Congo, Czech Republic, East Africa, Eswatini, Europe*, Gabon, Georgia, Guatemala, Hungary, India, Ireland, Israel, Japan, Kazakhstan, Kenya, Kyrgyzstan, Lesotho, Mediterranean, Mexico, Morocco, Mozambique, Namibia, Nepal, Nigeria, North Africa, North America, Pakistan, Paraguay, Russia, Slovenia, South Africa, South America, Southern Africa, Swaziland, Syria, Tajikistan, Tasmania, Tibet, Turkmenistan, Uganda, USA, Uzbekistan, West Africa, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Composition chimique (racine): Protéine - 6%. Matières grasses = 0,29%. Glucides = 17,5% (dont 15,4% d'amidon). Cendres = 2,54%. Il existe 10 espèces de Typha^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Chemical composition (root): Protein - 6%. Fat = 0.29%. Carbohydrate = 17.5% (including 15.4% starch).

Ash = 2.54%. There are 10 *Typha* species^{{{{0+}}}}.

- Arôme et/ou texture : pousse de bambou, châtaignes (bouillie de racines)¹ ;
- Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Typha_latifolia ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-271005 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 19 et 20, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Bocek, B. R., 1984, *Ethnobotany of Costanoan Indians, California, Based on Collections by John P. Harrington*. *Economic Botany* 38(2): 240-255 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 997 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 1035 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 5. Kew. ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. *Acta Horticulturae* 318. ; Couture, M. D., 1978, *Recent and Contemporary Foraging Practices of the Harney Valley Paiute*. Thesis, Portland State University ; Curtis, W.M., & Morris, D.I., 1994, *The Student's Flora of Tasmania*. Part 4B St David's Park Publishing, Tasmania, p 363 ; Dangol, D. R. et al, 2017, *Wild Edible Plants in Nepal*. *Proceedings of 2nd National Workshop on CUAOGR*, 2017. ; Denes, A., et al, 2012, *Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81 (4): 381-396 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants*. A North American Field guide. Sterling, New York p 69 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 198 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 243 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 662 ; Heller, C. A., 1962, *Wild Edible and Poisonous Plants of Alaska*. Univ. of Alaska Extension Service. p 61 ; https://en.wikibooks.org/wiki/Adventist_Youth_Honors_Answer_Book/Nature/Edible_Wild_Plants ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 280 ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 317 ; 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 885 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 242 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 83 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 316 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant. DK*. p 278 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 152 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 573 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, *Flowering Plants in Australia*. Rigby. p 403 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 23 ; Nassif, F., & Tanji, A., 2013, *Gathered food plants in Morocco: The long forgotten species in Ethnobotanical Research*. *Life Science Leaflets* 3:17-54 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; READ, ; 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 ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 71 ; *Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 13th June 2011]* ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 40 ; Simkova, K. et al, 2014, *Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic*. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 88, 49-67 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening*. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 103 ; Sp. pl. 2:971. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 92 ; Tredgold, M.H., 1986, *Food Plants of Zimbabwe*. Mambo Press. p 28 ; Turner, N., 1997, *Food Plants of Interior First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 76 ; WATT, ; Wujisguleng, W., & Khasbagen. K., 2010, *An integrated assessment of wild vegetable resources in Inner Mongolian Autonomous Region, China*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 6:34 ; www.ediblewildfood.com ; Zhang, Y., et al, 2014, *Diversity of wetland plants used traditionally in China: a literature review*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 10:72