

Acorus calamus L., 1753 cv. 'Type'

(Acore odorant)

Identifiants : 543/acocal3

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

• Classification phylogénétique :

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

• Classification/taxinomie traditionnelle :

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

• Synonymes : Acorus asiaticus Nakai, Acorus terrestris Spreng, et d'autres ;

• Synonymes français : jonc odorant, roseau aromatique, acore vrai, canne aromatique, schoenante ;

• Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : calamus, sweet flag, Kalmus (de) ;



• Note comestibilité : ***

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

Feuille (jeunes pousses/tiges fraîches : crues^{6μ0(+)}, cuites^{5(58?),8} et/ou aromatisantes^{5(59?),8} ; dont partie interne : crue^{5(12?),8}), et racine (fraîches : crues [fruit]μ5(47,81?), (2*) ou cuites [rôties : légume^{5(82?),8,6μ0(+)}] ; ou séchées⁷ : confites^{5(7,+),8,6μ0(+)} et/ou aromatisantes^{5(56?),8,6μ0(+)} [boissons^{7,8} dont thé^{5(100?)} ; épice⁵⁽⁺⁾])(1*) comestibles. Les fleur (jeunes et tendres inflorescences)^{5(57?)} seraient également comestibles selon pfa mais il est fort probable qu'il s'agisse de la partie interne des jeunes feuille/pousses{{{dp*}}.

Détails :

Jeunes pousses / tiges fraîches cuites comme potherbe ? (qp*).

Partie testée : rhizome - attention^{{{(0+x)}} (traduction automatique)

Original : Rhizome - caution^{{{(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	0



Précautions :

(1*)*la racine fraîche pourrait être toxique dans certaines conditions ; cf. "Known Hazards" (risques connus) sur "PFAF" ("5").*

épluchées puis lavées

(2*)*il est conseillé d'éplucher et de laver les racines afin d'éliminer/supprimer/enlever l'amertume*^{5(47,81?)},
^{6μ0(+)}. *"L'acore était utilisé en Amérique du Nord pour parfumer les produits alimentaires (...)" : s'agit-il bien des racines ?(qp*)*

- **Note médicinale : ******

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



Par Köhler, F.E., Köhler?s *Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl.*, via plantillustrations

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

- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/aquatique/nmauric_acorus_calamus.htm ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-669-synthese> ;
- **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Acore_odorant_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Acore_odorant_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Acorus_calamus_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Acorus_calamus_(source_en_anglais)) ;
- ⁵"**Plants For a Future**" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Acorus+calamus](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Acorus+calamus) ;

dont classification :

- "**The Plant List**" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2304 ;
- "**GRIN**" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=1358> ;

dont livres et bases de données : ⁷"*Sturtevant's edible plants of the world*" (livre en anglais, page 24, par Edward Lewis Sturtevant, U. P. Hedrick), 60"*cultures médicinales canadiennes*" (livre, pages 19 à 23, par Ernest Small et Paul M. Catling) ;