Fritillaria camschatcensis (L.) Ker Gawl., 1809 (Sarana du Kamtschatka)

Identifiants : 14310/fricam

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 15/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
  - ***Clade : Angiospermes ;***
  - ***Clade : Monocotylédones ;***
  - ***Ordre : Liliales ;***
  - ***Famille : Liliaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
  - ***Règne : Plantae ;***
  - ***Division : Magnoliophyta ;***
  - ***Classe : Liliopsida ;***
  - ***Ordre : Liliales ;***
  - ***Famille : Liliaceae ;***
  - ***Genre : Fritillaria ;***
- ***Synonymes : Fritillaria kamtschatica ? (qp*), Lilium kamtschaticum L. ? (qp*), Sarana edulis Fisch. ex Baker 1874, Sarana kamtschatica Fisch. ? (qp*) ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : black sarana, Kamchatka lily , Koch (Alaska) ;***

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

Racines, tubercules, bulbilles, cosses/capsules/enveloppes{{{0(+x)}. Espèce de lis mangeable par excellence{{{76(+x)}. Les racines ou les bulbes sont consommés crus ou cuits{{{~~0(+x),{{{~~27(+x)} (grillés, bouillis) ou séchés pour une utilisation ultérieure ; ils sont utilisés pour les puddings mélangés avec Empetrum nigrum ; ils peuvent être utilisés pour l'amidon utilisé dans le pain ou la soupe.(1*)

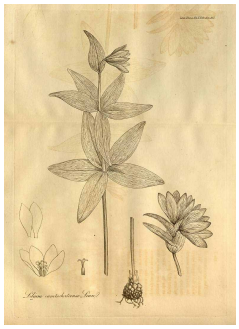
Les racines ou bulbes sont grillés et mangés. Ils sont également consommés crus. Ils peuvent être bouillis ou séchés pour une utilisation ultérieure. Ils sont utilisés pour les puddings mélangés avec Empetrum nigrum. Ils peuvent être utilisés pour l'amidon utilisé dans le pain ou la soupe. Attention: La plupart des fritillarias sont toxiques si elles sont consommées

Partie testée : bulbe{{{0(+x)} (traduction automatique)
Original : Bulb{{{0(+x)}

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
74	*411*	*100*	*2.9*	*0.3 RE*	*29*	*2.2*	*0.7*

(1*)Attention : la plupart des fritillaires sont toxiques si elles sont consommées.(1*)Attention{{{0(+x)} : la plupart des fritillaires sont toxiques si elles sont consommées{{{0(+x)}.

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



Par Transactions of the Linnean Society of London (1791-1875) Trans. Linn. Soc. London vol. 10 (1811) t. 11, via plantillustrations

- *Autres infos :*

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Distribution :*

    C'est une plante tempérée. Il est résistant au gel. Il peut pousser à l'ombre claire. Il a besoin d'un sol riche et humide. Au Canada, ils passent du niveau de la mer à 600 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 4-9{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : It is a temperate plant. It is frost hardy. It can grow in light shade. It needs moist rich soil. In Canada they grow from sea levels to 600 m altitude. It suits hardiness zones 4-9{{{0(+x)}}}.

  - *Localisation :*

    Alaska, Asia, Australia, Kodiak Is., Canada, Himalayas, Japan, North America, Russia, Siberia, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : Alaska, Asia, Australia, Kodiak Is., Canada, Himalayas, Japan, North America, Russia, Siberia, USA{{{0(+x)}}}.

  - *Notes :*

    Il existe environ 100 espèces de Fritillaria{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : There are about 100 Fritillaria species{{{0(+x)}}}.

- *Liens, sources et/ou références :*

  - *[5]"Plants For a Future" (en anglais) :* https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Fritillaria_camschatcensis *;*

    dont classification :

  - *"The Plant List" (en anglais) :* www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-306541 *;*
  - *"GRIN" (en anglais) :* https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=70861 *;*

    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, page 331 [Sarana kamtschatica Fisch. ? (qp)], par A. Paillieux et D. Bois) ;*

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

    Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 288 ; 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) (As Fritillaria kamschatensis) ; Bot. Mag. 30: sub t. 1216. 1809 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 447 (As Fritillaria kamschatensis) ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 614 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 143 ; Heller, C. A., 1962, Wild Edible and Poisonous Plants of Alaska. Univ. of Alaska Extension Service. p 56 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 103 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 317 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 291 ; Kuhnlein, H.

V., et al, 2009, Indigenous Peoples' food systems. FAO Rome p 33 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 43 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 196 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 240 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Plants for a Future, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ (As Fritillaria kamschatensis) ; Tanaka, ; Turner, N., 1995, Food Plants of Coastal First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 46 ; Turner, N. J. et al, 2011, Edible and Tended Wild Plants, Traditional Ecological Knowledge and Agroecology. Critical Reviews in Plant Sciences, 30:198-225 ; Uphof,