Fritillaria pudica (Pursh) Spreng., 1825
(Fritillaire jaune)

Identifiants : 14318/fripud

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 ;***
    - ***Ordre : Liliales ;***
    - ***Famille : Liliaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Liliales ;***
    - ***Famille : Liliaceae ;***
    - ***Genre : Fritillaria ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : yellow fritillary, yellow missionbells , Winida ;***

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

  Racine (bulbes[0(+),27(+)] crus ou cuits[{{{0(+)}}}]) comestible[0(+x)].

  Détails :

  Les bulbes et les rejets ont été utilisés comme nourriture ; ils sont consommés crus, bouillis ou cuits à la vapeur[{{{0(+x)}}}], localement, comme légume[{{{27(+)}}}] ; ils peuvent être séchés et stockés[{{{0(+x)}}}].

  Attention: la plupart des fritillarias sont toxiques si elles sont consommées. Les bulbes et les compensations ont été utilisés comme nourriture. Ils sont consommés crus, bouillis ou cuits à la vapeur. Ils peuvent être séchés et stockés

  (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 Addisonia (vol. 22: t. 723, 1945) [M.E. Eaton], via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il pousse sur les coteaux secs et les pentes rocheuses des montagnes[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a temperate plant. It grows on dry hillsides and stony mountain slopes[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Canada, Amérique du Nord, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Canada, North America, USA[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

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

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

- ***Nombre de graines au gramme : 300/350 ;***

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

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-306836 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=451317 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 141, par Louis Bubenicek) ;

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

    Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp*), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 448 ; Cormack, R. G. H., 1967, Wild Flowers of Alberta. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 38 ; 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. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Scotter, G. W., & Flygare, H., 1993, Wildflowers of the Canadian Rockies. Hurtig. p 86 ; Turner, N., 1997, Food Plants of Interior First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 68