

***Lomatium ambiguum* (Nutt.) J.M. Coult. & Rose, 1900**

Identifiants : 18969/lomamb

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;
- Genre : *Lomatium* ;

- **Synonymes :** *Eulophus ambiguus* Nutt. 1834, *Peucedanum ambiguum* (Nutt.) Nutt. ex Torr. & A. Gray 1839 ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *biscuit-root* (biscuitroot), *Wyeth biscuitroot*, *breadroot*, *racine blanc*, *konse* , *Sevale desert parsley* ;



- **Note comestibilité :** ****

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

-racine - crue ou cuite ; un aliment de base pour certaines tribus indiennes d'Amérique du Nord ; la racine fraîche est plutôt comme le panais par sa saveur, bien que lorsque la plante meurt, la racine devient cassante avec une agréable saveur de céleri ;

Détails :

Racine, graines^{{{{0(+x)}}}. Racines consommées par les Indiens comme légume^{{{{27(+x)}}} ; elles ont une saveur proche du céleri ; elles peuvent également être réduites en farine.

Les fleurs séchées et les feuilles sont utilisées pour aromatiser les viandes, les ragoûts et les salades^{{{{10(+x)}}}.

La racine a une saveur de céleri. Il peut également être réduit en farine. Les fleurs et les feuilles séchées sont utilisées pour aromatiser les viandes, les ragoûts et les salades



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

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



De gauche à droite :

Par Thayne Tuason, via wikimedia

Par Matt Lavin de Bozeman, Montana, USA, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les régions sèches du sud du Canada^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows in dry areas in South Canada^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Canada, Amérique du Nord, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Canada, North America, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe 75 espèces de Lomatium^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 75 Lomatium species^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-1700849 ;

dont livres et bases de données : ⁰**"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 223, par Louis Bubenicek) ;**

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

Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 473 (As Peucedanum ambiguum)

