# *Lomatium macrocarpum (Nutt. ex Torr. & A. Gray) J. M. Coult. & Rose*

## *Identifiants : 18983/lommac*

***Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)***
***Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze***
***Dernière modification le 10/05/2024***

- ***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 : Cogswellia macrocarpa M. E. Jones, Ferula macrocarpa Hook, & Arn ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Bigseed Biscuitroot, Long-fruited prairie parsley, , Haapi ;***

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

  ***Parties comestibles : racine, graines{{{0(+x) (traduction automatique)} | Original : Root, Seeds{{{0(+x) Les racines sont consommées crues. Ils sont également séchés et moulus et transformés en gâteaux. Tea est préparé à partir des feuilles et des fleurs. Les graines sont consommées crues ou grillées. Ils sont également séchés et moulus en farine. Ils peuvent être séchés et stockés pour une utilisation future***

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

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

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

  ***dont classification :***

***dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;***

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

***Anderson, M. K., 2012, Edible Seeds and Grains of California Tribes and the Klamath Tribe of Oregon in the Phoebe Apperson Hearst Museum of Anthropology Collections, University of California, Berkeley. USDA p 20 ; Contr. U.S. Natl. Herb. 7:217. 1900 ; Cormack, R. G. H., 1967, Wild Flowers of Alberta. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 226 ; Couture, M. D., 1978, Recent and Contemporary Foraging Practices of the Harney Valley Paiute. Thesis, Portland State University ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 20 ; Hunn, E. S., & French, D. H., 1981, Lomatium: A Key Resource for Columbia Plateau Native Subsistence. Northwest Science Vol. 55 No. 2. ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 315 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Turner, N., 1997, Food Plants of Interior First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 84***