Lomatium triternatum (Pursh.) Coult. & Rose

Identifiants : 18993/lomtri

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 11/05/2024

- ***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 : Peucedanum triternatum Nutt ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Nineleaf Biscuitroot, Broadnineleaf biscuitroot ;***

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

  Parties comestibles : racine, feuilles - thé{{{0(+x) (traduction automatique)} | Original : Root, Leaves - tea{{{0(+x) Les racines sont consommées crues, rôties, cuites au four ou moulues en farine. Les fleurs et les feuilles supérieures sont séchées et stockées pour une utilisation ultérieure. Ils sont utilisés pour parfumer les viandes, les ragoûts et les salades

  néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Note médicinale : ****
- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***
- ***Liens, sources et/ou références :***

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

dont classification :

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

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

Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 106 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 20 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 474 (As Peucedanum triternatum) ; Hunn, E. S., & French, D. H., 1981, Lomatium: A Key Resource for Columbia Plateau Native Subsistence. Northwest Science Vol. 55 No. 2. ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 317 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Porsild, A.E., 1974, Rocky Mountain Wild Flowers. Natural History Series No. 2 National Museums of Canada. p 288 ; Turner, N., 1997, Food Plants of Interior First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 86