

# Alstroemeria ligtu L., 1762 (Lis des Incas)

Identifiants : 1900/alslig

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

• Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Alstroemeriaceae ;

• Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Liliaceae ;
- Genre : Alstroemeria ;
- Nom complet : Alstroemeria ligtu subsp. ligtu ;

• Synonymes français : lys des Incas, altoemère liuto, alstroemère liuto, liuto ;

• Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : St. Martin's-flower, Saint Martin's Lily, alstroemeria, Peru untu , Chuno de concepcion, Linto, Liuto, Mariposa del campo, Utat ;



• Note comestibilité : \*\*\*

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

Racines consommées comme source d'amidon<sup>[[27(+x)]]</sup>. L'Alstroemère Liuto paraît être celle qui donne le véritable Chuno (ou Chuno de Liuto), fécula que l'on extrait des tubercules par le même moyen que l'on extrait la fécula des Pommes de terre<sup>[[76(+x)]]</sup>.

La racine est cuite et mangée. Il est surtout administré aux enfants. Il peut être transformé en farine

Partie testée : racine<sup>[[0(+x)]]</sup> (traduction automatique)

Original : Root<sup>[[0(+x)]]</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
0	0	0	0	0	0	0	0



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

• Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Delaunay, M., Loiseleur-Deslongchamps, J.L.A., *Herbier général de l'amateur (1814-1827) Herb. Gén. Amat. vol. 2 (1817)*,  
via plantillustrations

Par *Iconographia Taurinensis (1752-1868) Iconogr. Taurinensis*, via plantillustrations

- **Autres infos** : L'amidon est vendu sur les marchés locaux sous le nom de **Chuno de Concepcion**<sup>{{(27(+x))}}</sup>.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut** :

Les racines comestibles sont vendues sur les marchés locaux au Chili<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

Original : The edible roots are sold in local markets in Chile<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- **Distribution** :

C'est une plante tempérée chaude. Il pousse naturellement dans les broussailles sèches des sols sableux rocheux du Chili. Il nécessite un sol humide bien drainé et une situation chaude. Ils peuvent pousser dans les jardins balnéaires. Il convient aux zones de rusticité 8-10<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

Original : It is a warm temperate plant. It grows naturally in dry scrub in rocky sandy soils in Chile. It requires a moist well drained soil and a warm situation. They can grow in seaside gardens. It suits hardiness zones 8-10<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- **Localisation** :

Argentine, Australie, Chili \*, Pérou, Amérique du Sud<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

Original : Argentina, Australia, Chile\*, Peru, South America<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- **Notes** :

Il existe environ 50 à 80 espèces d'Alstroemeria. Ils se produisent en Amérique du Sud, en particulier dans les régions montagneuses fraîches<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

Original : There are about 50-80 Alstroemeria species. They occur in South America especially in cool mountain regions<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-3716> ;
- **Wikipedia** :
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Alstroemeria\\_ligtu \(en français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Alstroemeria_ligtu_(en_fran%C3%A7ais)) ;
  - [https://es.wikipedia.org/wiki/Alstroemeria\\_ligtu \(source en espagnol\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Alstroemeria_ligtu_(source_en_espagnol)) ;
- <sup>5</sup>"**Plants For a Future**" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Alstroemeria+ligtu> ;

**dont classification :**

- "**The Plant List**" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-298323](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-298323) ;
- "**GRIN**" (en anglais) : <https://www.ars-grin.gov/~sbmljw/cgi-bin/taxon.pl?2697> ;

**dont livres et bases de données :** <sup>27</sup>*Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 20, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 9 à 13, par A. Paillieux et D. Bois) ;*

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

*Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 21 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 71 ; Cordero, S. E., Abello, L. A., & Galvez, F. L., 2017, Plantas silvestres comestibles y medicinales de Chile y otras partes del mundo. CORMA p 141 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 140 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 46 ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 48 ; Lamberton, K (Ed.), 2004, The Australian gardening encyclopedea. Murdoch Books, NSW Australia. p 161 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Pl. Alstroemeria 10. 1762 (Amoen. acad. 6:254. 1763)*