# *Aconitum carmichaeli Debeaux*

## *Identifiants : 524/acocar*

### *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 ;***
    - ***Ordre : Ranunculales ;***
    - ***Famille : Ranunculaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Ranunculales ;***
    - ***Famille : Ranunculaceae ;***
    - ***Genre : Aconitum ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Sichuan aconite, , Bai fu pian, Wuyao ;***

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

  ***Parties comestibles : tubercules, racines, prudence{{{0(+x) (traduction automatique)} | Original : Tubers, Roots, Caution{{{0(+x} Les tubercules sont transformés puis utilisés dans le bouillon de poulet. Attention: Les tubercules contiennent un alcaloïde appelé aconitine qui doit être éliminé par traitement***

  ***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" :***

  ***Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 389 ; Kang, Y., et al, 2012, Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China) Journal of***

***Ethnobiology and Ethnomedicine; 9:26 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 3***