

# Camassia quamash (Pursh) Greene, 1894 (Quamash)

Identifiants : 5961/camqua

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Asparagaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Liliaceae ;
- Genre : Camassia ;

- Synonymes : *Phalangium quamash* Pursh 1813 (= basionym, *Camassia esculenta* (Nutt.) Lindl. 1832 [*Camassia quamash* subsp. *quamash*] ;

- Synonymes français : *camash*, *camassie*, *camas commune* = "common camas", *camassie comestible*, *camassie*, *petite camas* ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Western camass*, *quamash*, *camass lily*, *common camas*, *camash* , *Blue Quamas*, *Camosh*, *Common Camass*, *Navadni kamas*, *Paazigo*, *Swamp sego*, *Wild hyacinth* ;



- Note comestibilité : \*\*\*\*\*

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

Racine<sup>0(+x)</sup> (bulbes<sup>0(+x),27</sup> cuits<sup>(dp<sup>+</sup>)</sup> (bouillis ou grillés<sup>{{(27)}</sup>)) comestible<sup>0(+x)</sup>.

Détails :

Consommés par les natifs ; plante de très grande importance historique locale qui a été l'une des bases alimentaires des natifs<sup>{{(27)(+x)}</sup>.

Les bulbes de Camas ont été une source alimentaire pour beaucoup de peuples indigènes de l'ouest des États-Unis et du Canada. Après avoir été récoltés à l'automne, une fois que les fleurs sont fanées, les bulbes peuvent être consommés crus mais sont généralement grillés ou bouillis. Ils ont un goût de patate douce, mais plus doux en raison de la présence d'inuline dans les bulbes (comme pour le topinambour). On peut également faire sécher les bulbes pour en faire de la farine. Celle-ci entrait notamment dans la composition traditionnelle de la bannique.

Les bulbes de Camas ont contribué à la survie des membres de l'expédition Lewis et Clark (1804-1806).

Les Nez-Percés, les Cris et les Blackfoot utilisaient le bulbe comme une source de nourriture rôtie ou bouillie dans le Nord-Ouest Pacifique<sup>{{{0+}}}{{{wiki}}}</sup>.

La racine bulbeuse est consommée crue, bouillie ou cuite au four. Ils peuvent être utilisés dans les tartes. Ils peuvent être réduits en sirop ou pilés en gâteaux séchés au soleil pour une utilisation future. Attention: Cette plante ne doit pas être confondue avec le camass mort (*Zigadenus venenosus*)

Partie testée : bulbe<sup>{{{0+}}} (traduction automatique)</sup>

Original : Bulb<sup>{{{0+}}}</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



Selon wikipedia, toutes les autres parties de la plante sont toxiques.

Risque de confusion avec le *Toxicoscordion venenosum* (Zigadène vénéneux ou mort de camas) et d'autres plantes de la famille des *Melanthiaceae*. Comme celles du genre *Toxicoscordion* et d'autres genres approchants. Par exemple, les espèces de *Zigadenus* ou *Toxicoscordion* qui sont surnommées « Quamash de la mort » en raison de leur forte toxicité. Selon wikipedia, toutes les autres parties de la plante sont toxiques.

Risque de confusion avec le *Toxicoscordion venenosum* (Zigadène vénéneux ou mort de camas) et d'autres plantes de la famille des *Melanthiaceae*. Comme celles du genre *Toxicoscordion* et d'autres genres approchants. Par exemple, les espèces de *Zigadenus* ou *Toxicoscordion* qui sont surnommées « Quamash de la mort » en raison de leur forte toxicité<sup>{{{0+}}}{{{wiki}}}</sup>.

- Usages médicaux : Autrefois surtout utilisée comme ressource alimentaire par les amérindiens sédentaires, elle est aussi cultivée comme plante ornementale. C'est une bonne fleur pour bouquets<sup>{{{0+}}}{{{wiki}}}</sup> ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Houtte L. van (*Flore des serres et des jardin de l'Europe*, vol. 3: p. 275, t. 3, 1847), via plantillustrations

Par Mary Vaux Walcott (1860–1940), via x

Par Walter Siegmund, via wikimedia

- Petite histoire-géo : Bien que les paysages immenses de camas aient diminué aujourd'hui en raison de l'évolution moderne de l'agriculture, de nombreuses prairies de camas peuvent encore être vues aujourd'hui. Dans le grand Bassin des États-Unis, l'installation des Blancs et de leur bétail pâturant sur les prairies de camas a fortement diminué la nourriture disponible pour les tribus indigènes et a instauré une tension accrue entre les colons américains et les Autochtones<sup>{{{0+}}}{{{wiki}}}</sup>.
- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Un aliment important des Amérindiens<sup>{{{0+}}} (traduction automatique)</sup>.

Original : An important food of native Americans<sup>{{{0+}}}</sup>.

◦ **Distribution :**

*C'est une plante tempérée. Les plantes peuvent pousser en plein soleil ou à l'ombre légère. Il fait mieux dans les sols humides mais non gorgés d'eau. Il est résistant au gel et sensible à la sécheresse. Il convient aux zones de rusticité 5-9*<sup>{{(0+x)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : It is a temperate plant. Plants can grow in full sun or light shade. It does best in moist but not waterlogged soil. It is resistant to frost and sensitive to drought. It suits hardiness zones 5-9*<sup>{{(0+x)}}.</sup>

◦ **Localisation :**

*Australie, Canada, Europe, France, Amérique du Nord \*, Slovénie, Tasmanie, USA*<sup>{{(0+x)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : Australia, Canada, Europe, France, North America\*, Slovenia, Tasmania, USA*<sup>{{(0+x)}}.</sup>

◦ **Notes :**

*Il est pauvre en amidon et riche en sucre. Il existe 6 espèces de Camassia. Aussi mis dans la famille Hyacinthaceae*<sup>{{(0+x)}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : It is low in starch and high in sugar. There are 6 Camassia species. Also put in the family Hyacinthaceae*<sup>{{(0+x)}}.</sup>

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

◦ **WIKIPÉDIA (Camassia) :** <https://fr.wikipedia.org/wiki/Camassia> ;

◦ **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Camassia\\_quamash\\_\(en\\_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Camassia_quamash_(en_français)) ;

- [https://en.wikipedia.org/wiki/Camassia\\_quamash\\_\(source\\_en\\_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Camassia_quamash_(source_en_anglais)) ;

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Camassia+quamash](https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Camassia+quamash) ;

**dont classification :**

◦ "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-301849](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-301849) ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=400195> ;

**dont livres et bases de données :** <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, pages 63 et 64, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 62 à 70 [Camassia esculenta Lindl.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp\*", 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 213 ; Burnie, G.(Ed.), 2003, Annuals and Bulbs. The Gardener's Handbooks. Fog City Press. p 252 ; Cormack, R. G. H., 1967, Wild Flowers of Alberta. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 32 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 292 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 136 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 143 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 51 ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 283 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1743 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 199 ; Man. bot. San Francisco 313. 1894 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Porsild, A.E., 1974, Rocky Mountain Wild Flowers. Natural History Series No. 2 National Museums of Canada. p 94 ; Romanowski, N., 2007, Edible Water Gardens. Hyland House. p 94 ; Self, M., 1999, Phoenix Seeds Catalogue p 4 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, Water Gardening. Water Lilies and Lotuses. Timber Press. p 112 ; Turner, N., 1995, Food Plants of Coastal First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 42 ; Turner, N., 1997, Food Plants of Interior First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 66 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: [www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000)