

Anacamptis pyramidalis (L.) Rich., 1817 (*Orchis pyramidalis*)

Identifiants : 503/anapyr

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 29/09/2020**

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** *Orchidaceae* ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** *pyramidal orchid* , *flor caputxina* (cat) ;
- **Note :** **
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** *Racine, bulbe*. Le bulbe est mangé cuit sous forme de bouillie (porridge) ou utilisé dans le pain.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Catégories :** *pscf, pscm* ;
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



Die Orchidaceen Deutschlands (Deutsch-Oesterreichs und der Schweiz, t. 39 ; 1894), via plantillustrations.org

- **Liens, sources et/ou références :**
 - ["Plants For a Future" \(en anglais\) et sa traduction Plantes d'Avenir](#) ;
 - **Wikipedia :**
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Orchis_pyramidal (en français) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Pyramiden-Hundswurz> (source en anglais) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Anacamptis_pyramida (source en anglais) ;
 - **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-4321-synthese> ;
 - **INPN :** https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/82288 ;
 - **FloreAlpes :** https://www.florealpes.com/fiche_orchispyramide.php ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Anacamptis pyramidalis" : [pages](#), [images](#) / "Orchis pyramidal" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "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 25 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 521 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 78 ; Ertug, F., 2004, Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Holliman, J., (Ed.), 2002, Orchids. Botanica's Pocket. Random House, Australia. p 57 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, Wild Flowers of the World. Ebury press. Plate 26 ; Plants for a Future, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Tekinsen, K. K., and Guner, A., 2010, Chemical composition and physicochemical properties of tubera salep produced from some Orchidaceae species. Food Chemistry 121: 468-1471