

***Fritillaria camschatcensis* (L.) Ker Gawl., 1809** **(Sarana du Kamtschatka)**

Identifiants : 1653/fricam

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 23/09/2020

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille :** *Liliaceae* ;

- **Synonymes :** *Fritillaria kamtschatica* ? (qp*), *Lilium kamtschaticum* L. ? (qp*), *Sarana edulis* Fisch. ex Baker 1874, *Sarana kamtschatica* Fisch. ? (qp*) ;

- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** *black sarana*, *Kamchatka lily* , *Koch (Alaska)* ;

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** *Racines, tubercules, bulbilles, cosses/capsules/enveloppes*. Espèce de lis mangeable par excellence. Les racines ou les bulbes sont consommés crus ou cuits (grillés, bouillis) ou séchés pour une utilisation ultérieure ; ils sont utilisés pour les puddings mélangés avec *Empetrum nigrum* ; ils peuvent être utilisés pour l'amidon utilisé dans le pain ou la soupe.(1*)



Précautions à prendre :

(1*) **Attention :** la plupart des fritillaires sont toxiques si elles sont consommées.

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

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "*Fritillaria camschatcensis*" : [pages](#), [images](#) | "*Sarana du Kamtschatka*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 76 *Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues* (livre, page 331 [*Sarana kamtschatica* Fisch. ? (qp*)], par A. Paillieux et D. Bois) ;