

Lewisia rediviva Pursh, 1813 (Lewisia)

Identifiants : 18564/lewred

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Montiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Portulacaceae ;
- Genre : *Lewisia* ;

- **Synonymes français :** *chita*, *spatulum*, *spoetlum*, *spatulum des Indiens*, *spoetlum des Indiens*, *racine amère des Canadiens* ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *bitterroot* (*bitter-root*, *bitterrot*), *white lewisia*, *mountainrose*, *butter-root*, *chita* (*local*), *spatium* (*local*) ;



- **Note comestibilité :** **

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

Racine^{0(+x)} (racines^{0(+x),27(+x)} cuites^{(dp*)(0(+x),27(+x))} [nourriture/aliment^{(((dp*)(0(+x),27(+x)))}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Racine^{0(+x)}. Racines consommés boullies^{(((0(+x)),((27(+x))))} ou rôties ; elles sont pelées pour enlever l'écorce amère ; elles sont également séchées et broyées en farine. L'amertume est réduite si les plantes sont conservées pendant environ 2 ans^{(((0(+x))))}.

Les racines sont consommées après ébullition ou torréfaction. Ils sont pelés pour enlever la croûte amère. Les racines sont également séchées et moulues en un repas. L'amertume est réduite si les plantes sont stockées pendant environ 2 ans



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** **

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

Curtis's Botanical Magazine (vol. 89 [ser. 3, vol. 19]: t. 5395, 1863) [W.H. Fitch], via plantillustrations.org

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

◦ ⁵"*Plants For a Future*" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lewisia_rediviva ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2492674 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=448190> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 322 à 330, par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 608 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 817 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 187 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 381 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1733 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 204 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 14 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 312 ; Turner, N., 1997, *Food Plants of Interior First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 136 ; Turner, N. J. et al, 2011, *Edible and Tended Wild Plants, Traditional Ecological Knowledge and Agroecology*. *Critical Reviews in Plant Sciences*, 30:198-225