

Lilium martagon L., 1753 (Lis martagon)

Identifiants : 18690/lilmar

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Liliaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

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

- **Synonymes français :** (lys martagoon), lis de Catherine, (lys de Catherine), petit lis du calvaire (petit lys du calvaire), racine d'or ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** martagon lily, Turk's-cap lily (Turk's cap lily), martagon, turban lily, Turk's-cap, azucena silvestre (es), martagón común (es), giglio martagone (it), marcòlic vermell (cat), Türkenbund (de), Türkenbund Lilie, Türkenbund-Lilie (de), Türkenbundlilie (de), Turkse lelie (nl), xin jiang bai he [var. pilosiusculum] (cn transcrit), lilija martagon (ru translittéré), liliya turetskaya (ru translittéré), saranka (ru translittéré), tsarskie kudri (ru translittéré), brun krollilja [var. cattaniae] (sv), krollilja (sv), vit krollilja [var. album] (sv) ;



- **Note comestibilité :** **

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

Racine (bulbes cuits^{{{(5+)}}} {frais ou^{{{(dp*)(5+)}}} séchés^{~5(+)}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)(5+)}}} {comme légume^{{{(5+)}}}}] ; et extrait^(dp*) bulbes^{~0(+x)} : fécule^{0(+x)} [nourriture/aliment {fausse céréale}^{{{(dp*)(0(+x))}}}] comestible^{0(5+),+x)}.

Détails :

Racine, bulbe^{{{(0(+x))}}}. Bulbe - cuit ; il est souvent séché pour une utilisation ultérieure ; riche en amidon, il peut être utilisé en tant que légume de manière similaire à des pommes de terre (*Solanum tuberosum*)^{{{(5+)}}}. Le bulbe est utilisé pour la fécule dans le porridge (bouillie) et le pain^{{{(0(+x))}}}.

L'ampoule est utilisée pour l'amidon dans la bouillie et le pain. Il est moulu en farine. Il est également séché



ATTENTION : plante protégée en Centre, Poitou-Charentes, Limousin, Auvergne, Dordogne, Corse, Champagne-Ardenne et en France (lorsqu'un arrêté préfectoral existe). **ATTENTION :** plante protégée en Centre, Poitou-Charentes, Limousin, Auvergne, Dordogne, Corse, Champagne-Ardenne et en France (lorsqu'un arrêté préfectoral existe)^{{{(TB)}}}.

- **Note médicinale :** *

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



De gauche à droite :

Par Kops et al. J. (*Flora Batava*, vol. 16: t. 1233, 1881), via plantillustrations.org

Par Houtte L. van (*Flore des serres et des jardin de l'Europe*, vol. 20: t. 0, 1845), via plantillustrations.org

Par Thomé O.W. (*Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln*, vol. 1: t. 118, 1885), via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il est résistant au gel. Il pousse naturellement dans les bois et les prairies ouvertes. Il fait bien sur les sols alcalins. Il a besoin d'un sol profond et humide. Il peut pousser au soleil ou à l'ombre. Il convient aux zones de rusticité 5-9^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : It is a temperate plant. It is frost hardy. It grows naturally in woodland and open meadows. It does well on alkaline soils. It needs deep, moist soil. It can grow in sun or shade. It suits hardiness zones 5-9^{{{(0(+x))}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Europe, Hongrie, Inde, Mongolie, Slovénie, Espagne, Tasmanie^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : Asia, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Europe, Hungary, India, Mongolia, Slovenia, Spain, Tasmania^{{{(0(+x))}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 100 espèces de Lilium^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : There are about 100 Lilium species^{{{(0(+x))}}}.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-38978> ;
- **INPN** : https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/105989 ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/bulbe/ft_lilium_mar.html ;
- **FloreAlpes** : https://www.floreAlpes.com/fiche_lismartagon.php ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Lis_martagon (en français) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/T%C3%BCrkenbund> (source en anglais) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-279985 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=22185> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 328 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 183 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 821 ; Hanelt, P., et al, (Eds.), 2001, *Mansfield's encyclopedia of agricultural and horticultural crops*. Springer p 2292 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 382 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 300 ; *Plants For A Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://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 ; Slocum, P.D. & Robinson, P., 1999, *Water Gardening. Water Lilies and Lotuses*. Timber Press. p 125 ; Sp. pl. 1:303. 1753