Fritillaria cirrhosa D. Don, 1825

Identifiants : 14311/fricir

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Ordre : Liliales ;***
    - ***Famille : Liliaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Liliales ;***
    - ***Famille : Liliaceae ;***
    - ***Genre : Fritillaria ;***
- ***Synonymes : Fritillaria roylei Hook. 1852 ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Sichuan fritillary , chuan bei mu (cn transcrit), klängklocklilja (sv), pey mou (pé mou, local) ;***

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

  Les bulbes du Fritillaria Roylei sont récoltés sur les hauts plateaux duThibet, à 3,000 mètres d'altitude (plateau de Lytang) et se cuisent à l'eau sucrée. Ils constituent, parait-il, un plat mandarinal très recherché$^{\{\{\{76(+x)}$.

  Les racines sont bouillies ou rôties et mangées. Les parties femelles de la fleur sont mâchées. Attention: La plupart des fritillarias sont toxiques si elles sont consommées

  (1*)Attention : la plupart des fritillaires sont toxiques si elles sont consommées.(1*)Attention$^{0(+x)}$: la plupart des fritillaires sont toxiques si elles sont consommées$^{\{\{\{0(+x)}$.

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

Par Hooker, W.J., Hooker, J.D., Icones Plantarum [Hooker?s Icones plantarum] (1837-1922) Icon. Pl. vol. 9 (1852) [tt. 801-900] t. 860, via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Au Népal, ils poussent de 3000 à 4500 m d'altitude. Ils poussent dans des prairies alpines exposées. Il pousse dans les forêts et les fourrés alpins et les endroits humides de Chine entre 3200 et 4600 m. C'est souvent sur des sols calcaires. Il a besoin d'un sol riche en humus et retenant l'humidité. Il faut des étés frais et humides. Il convient aux zones de rusticité 4-9. Au Sichuan et au Yunnan{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It is a temperate plant. In Nepal they grow from 3000-4500 m altitude. The grow in exposed, alpine grassland. It grows in forests and alpine thickets and moist places in China between 3200-4600 m. It is often on limestone soils. It needs humus-rich, moisture retaining soil. It needs cool damp summers. It suits hardiness zones 4-9. In Sichuan and Yunnan{{{0(+x)}.

  - ***Localisation :***

    Asia, Australia, Bhutan, China, Himalayas, India, Indochina, Myanmar, Nepal, Northeastern India, SE Asia, Sikkim, Tibet{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Asia, Australia, Bhutan, China, Himalayas, India, Indochina, Myanmar, Nepal, Northeastern India, SE Asia, Sikkim, Tibet{{{0(+x)}.

  - ***Notes :***

    Il existe environ 100 espèces de Fritillaria. Les ampoules sont utilisées en médecine{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : There are about 100 Fritillaria species. The bulbs are used in medicine{{{0(+x)}.

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

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-306560 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=402589 ***;***

    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 645 à 646 [Fritillaria roylei Hook.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

    Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 228 ; Chen Xinqi, Liang Songyun, Xu Jiemei, Tamura M.N., Liliaceae. Flora of China. p 57 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 614 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 239 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Prodr. fl. nepal. 51. 1825 ; Uprety, Y., et al, 2016, Traditional use and management of NTFPs in Kangchenjunga Landscape: implications for conservation and livelihoods. Journal of Ethnobiology