

***Fritillaria pudica* (Pursh) Spreng., 1825 (Fritillaire jaune)**

Identifiants : 14318/fripud

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **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* ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** yellow fritillary, yellow missionbells , Winida ;



- **Note comestibilité :** ***

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

Racine (bulbes^{0(+),27(+)} crus ou cuits^{{{0(+)}}} comestible^{0(+x)}.

Détails :

Les bulbes et les rejets ont été utilisés comme nourriture ; ils sont consommés crus, bouillis ou cuits à la vapeur^{{{0(+x)}}, localement, comme légume^{{{27(+)}}} ; ils peuvent être séchés et stockés^{{{0(+x)}}.

Attention: la plupart des fritillarias sont toxiques si elles sont consommées. Les bulbes et les compensations ont été utilisés comme nourriture. Ils sont consommés crus, bouillis ou cuits à la vapeur. Ils peuvent être séchés et stockés



(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)}}.

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



Par Addisonia (vol. 22: t. 723, 1945) [M.E. Eaton], via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse sur les coteaux secs et les pentes rocheuses des montagnes^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : *It is a temperate plant. It grows on dry hillsides and stony mountain slopes*^{{{(0(+x))}}.

- **Localisation :**

Canada, Amérique du Nord, USA^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : *Canada, North America, USA*^{{{(0(+x))}}.

- **Notes :**

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

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

- **Nombre de graines au gramme : 300/350 ;**

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-306836 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=451317> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 141, par Louis Bubenicek) ;

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp*", 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 448 ; Cormack, R. G. H., 1967, Wild Flowers of Alberta. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 38 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 196 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 240 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Scotter, G. W., & Flygare, H., 1993, Wildflowers of the Canadian Rockies. Hurtig. p 86 ; Turner, N., 1997, Food Plants of Interior First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 68