

Valeriana edulis Nutt. ex Torr. & A. Gray

Identifiants : 40256/valedu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Dipsacales ;
- Famille : Caprifoliaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Dipsacales ;
- Famille : Caprifoliaceae ;
- Genre : Valeriana ;

- Synonymes : *Patrinia ceratophylla* Hook.f, *Valeriana furfurescens* A. Nelson, *Valeriana trachycarpa* Rydb ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Edible Valeriana*, , *Bitterroot*, *Tap-rooted valerian*, *Tobacco-root* ;



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

Parties comestibles : racine^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | Original : Root^{{{{0(+x)}}}} Les racines sont cuites ou cuites à la vapeur et mangées. Ils sont cuits à la vapeur pendant 24 heures pour éliminer l'odeur désagréable. Ils peuvent être utilisés dans les salades, les soupes, les ragoûts ou frits. Ils peuvent être séchés et transformés en farine. Les graines sont également consommées



néant, inconnus ou indéterminés.

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

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

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 91 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 327 ; Fl. N. Amer. 2:48. 1841 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 670 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in*

North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 897 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1874 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 84 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 328 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 588 ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 16 ; Turner, N., 1997, Food Plants of Interior First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 170