

Valeriana edulis Nutt. ex Torr. & A. Gray subsp. procera

Identifiants : 40257/valedua

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 14/05/2024

- **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) : Mexican valerian, , Bitterroot, Tap-rooted valerian, Tobacco-root ;**



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

Données absentes/manquantes et/ou insuffisantes^{(((rp))}

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) ;