

Calochortus nuttallii Torr., 1852 (Sego lily)

Identifiants : 5846/calnut

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

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

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sego lily, sago-lilly, mariposa lilly, Nuttall's mariposa lily ;



- Note comestibilité : **

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

Racine (bulbes consommés {crus ou cuits^{[[27(+x)]]} ; frais^(dp*) ou séchés^{27(+x)}}^{[[27(+x)]]} [nourriture/aliment : légume^{[[dp*]]} et farine^{27(+x)}]) comestible.

Détails :

Plante d'importance historique locale ; l'une des bases alimentaires des pionniers Mormons^{[[27(+x)]]}.

Le bulbe est bouilli et rôti puis transformé en farine. Il peut être consommé cru ou frit. Ils peuvent être séchés et stockés. Les fleurs et les boutons floraux sont ajoutés aux salades mélangées. Les graines sont moulues en farine

Partie testée : bulbe^{[[0(+x)]]} (traduction automatique)

Original : Bulb^{[[0(+x)]]}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
0	0	0	0	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par National Geographic Magazine, Juin 1917, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les bulbes sont populaires^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : The corms are popular^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

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

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

- **Notes :**

Il existe environ 60 à 100 espèces de Calochortus. Il existe 7 à 9 espèces en Amérique tropicale. C'est la fleur de l'État de l'Utah. Ils ont également été mis dans la famille des Calochortaceae^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 60-100 Calochortus species. There are 7-9 species in tropical America. It is the state flower of Utah. They have also been put in the family Calochortaceae^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-301742 ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 63, par Louis Bubenicek) ;

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) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 74 ; CARR, ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 143 ; 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 165 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 21 ; MacMahon, J.A., 1990, Deserts. Audubon Society Nature Guides. Knopf. p 384 Plate 99 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ;

