

Camassia quamash (Pursh) Greene subsp. breviflora

Identifiants : 5962/camquaa

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- **Classification phylogénétique :**
 - Clade : Angiospermes ;
 - Clade : Monocotylédones ;
 - Ordre : Asparagales ;
 - Famille : Asparagaceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
 - Règne : Plantae ;
 - Division : Magnoliophyta ;
 - Classe : Liliopsida ;
 - Ordre : Liliales ;
 - Famille : Liliaceae ;
 - Genre : Camassia ;
- **Synonymes :** Camassia esculenta Lindl. not Rob ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Common camas, Small camas, Blue camas, , Blue Quamas, Camosh, Common Camass, Navadni kamas, Paazigo, Swamp sego, Wild hyacinth ;



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

Racine^{0(+x)} (bulbes^{0(+x),27} cuits^(dp¹) (bouillis ou grillés^{{{(27)}})) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Consommés par les natifs ; plante de très grande importance historique locale qui a été l'une des bases alimentaires des natifs^{{{(27(+x))}}}.

Les bulbes de Camas ont été une source alimentaire pour beaucoup de peuples indigènes de l'ouest des États-Unis et du Canada. Après avoir été récoltés à l'automne, une fois que les fleurs sont fanées, les bulbes peuvent être consommés crus mais sont généralement grillés ou bouillis. Ils ont un goût de patate douce, mais plus doux en raison de la présence d'inuline dans les bulbes (comme pour le topinambour). On peut également faire sécher les bulbes pour en faire de la farine. Celle-ci entraine notamment dans la composition traditionnelle de la bannique.

Les bulbes de Camas ont contribué à la survie des membres de l'expédition Lewis et Clark (1804-1806).

Les Nez-Percés, les Cris et les Blackfoot utilisaient le bulbe comme une source de nourriture rôtie ou bouillie dans le Nord-Ouest Pacifique^{{{(wiki)}}.

La racine bulbeuse est consommée crue, bouillie ou cuite au four. Ils peuvent être utilisés dans les tartes. Ils peuvent être réduits en sirop ou pilés en gâteaux séchés au soleil pour une utilisation future. Attention: Cette plante ne doit pas être confondue avec le camass mort (Zigadenus venenosus)

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



Selon wikipedia, toutes les autres parties de la plante sont toxiques.

Risque de confusion avec le Toxicoscordion venenosum (Zigadène vénéneux ou mort de camas) et d'autres plantes de la famille des Melanthiaceae. Comme celles du genre Toxicoscordion et d'autres genres approchants. Par exemple, les espèces de Zigadenus ou Toxicoscordion qui sont surnommées « Quamash de la mort » en raison de leur forte toxicité^{{{{wiki}}}.

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

- *Liens, sources et/ou références :*

dont classification :

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