## Chlorogalum pomeridianum (DC.) Kunth

Identifiants: 7705/chlpom

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

•	Classification phylogenetique :
	∘ Clade : Angiospermes ;
	Clade : Monocotylédones ;
	Ordre : Asparagales ;
	Famille : Asparagaceae ;
•	Classification/taxinomie traditionnelle :
	∘ Règne : Plantae ;
	Division : Magnoliophyta ;
	○ Classe : Liliopsida ;
	○ Ordre : Liliales ;
	∘ Famille : Liliaceae ;
	Genre : Chlorogalum ;
•	Synonymes: Laothoe pomeridiana (DC.) Raf;
•	Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Soap Lily, Wavyleaf soap plant , Amole lily, California soaproot, Wavy leaf soap root ;
•	Note comestibilité : ***
•	Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :
	Parties comestibles : feuilles, racine ((0(+x) (traduction automatique)   Original : Leaves, Root (0(+x) La racine ou le bulbe est mangé après la cuisson pour éliminer le goût âcre. Ils sont rôtis ou cuits au four puis pelés. Ils peuvent d'abord être pelés puis bouillis. Les jeunes pousses sont lentement cuites au four puis mangées. Les jeunes feuilles tendres peuvent être consommées crues
	néant, inconnus ou indéterminés.
•	Note médicinale : **
•	Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

• Liens, sources et/ou références :

° 5"Plants For a Future" (en anglais): https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Chlorogalum\_pomeridianum;

dont classification:

dont livres et bases de données : º"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) (As Laothoe pomeridiana); Enum. pl. 4:682. 1843; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 143; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 186; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 66; 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 220; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 24; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/