

Agave atrovirens Karw. ex Salm-Dyck, 1834 (Agave à pulque)

Identifiants : 1004/agatro

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Asparagaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Liliaceae ;
- Genre : Agave ;
- Section : Hiemiflorae ;
- Nom complet : Agave atrovirens var. atrovirens Karw. ex Salm-Dyck 1834 ;

- Synonymes : x (=) basionym, Agave atrovirens var. cochlearis Trel. 1914, Agave atrovirens var. latissima (Jacobi) Rose 1900, Agave atrovirens var. marginata Trel. 1914, Agave atrovirens var. mirabilis (Trel.) Gentry 1982 ("nom accepté", selon TAD), Agave canartiana Jacobi 1869, Agave coccinea Roezl ex Jacobi 1865, Agave deflexispina Jacobi 1871, Agave gracilis Jacobi 1871, Agave latissima Jacobi 1864, Agave macroculmis Tod. 1868, Agave mirabilis Trel. 1920, Agave ottonis Jacobi 1866, Agave schlechtendahlia Jacobi 1864, Agave tehuacanensis Karw. ex Otto 1842 ;

- Synonymes français : maguey (dp*), agave vert foncé (tp* de "Agave atrovirens") ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Maguey agave , maguey (es), maguey pulquero (es) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -4°C à -9/-10°C (au sec, sans dégât/dommage) ;



- Note comestibilité : ***

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

Tronc (extrait bulbe (sève) cuit^{(((dp*))}, fruit (graines mûres broyées^(dp*), fleur (hampes florales et fleurs : cuites^(dp*) : bouillies [légume]) et feuille (jeunes bourgeons foliaires : cuits : bouillis [légume])^{l{((27(+x))} comestibles.(1*) La sève et la base de la tige broyée sont utilisées pour produire une boisson alcoolisée. Attention: l'alcool est une cause de cancer. La sève et la tige peuvent également être consommées. La tige de la fleur est rôtie et mangée

Partie testée : sève^{l{((0(+x))} (traduction automatique)

Original : Sap^{l{((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



Voir le genre *Agave* pour les précautions à prendre (dont celles concernant la sève(1*)). Voir le genre *Agave* pour les précautions à prendre (dont celles concernant la sève(1*))^{(((dp*))}.

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



De gauche à droite :

Par Marrovi (Travail personnel), via wikimedia

Par Jeffdelonge, Jardin botanique de Lyon (France), avril 2005, via x

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante subtropicale. Il pousse dans des zones ouvertes entre 1800 et 3400 m d'altitude^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : It is a subtropical plant. It grows in open areas between 1,800-3,400 m above sea level^{(((0(+x))}.

- **Localisation :**

Asie, Indonésie, Mexique *, Amérique du Nord, Asie du Sud-Est, USA^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : Asia, Indonesia, Mexico*, North America, SE Asia, USA^{(((0(+x))}.

- **Notes :**

Il existe environ 250 espèces d'agave. Les Agavacées se trouvent principalement dans les régions tropicales et subtropicales^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : There are about 250 Agave species. The Agavaceae are mostly in the tropics and subtropics^{(((0(+x))}.

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

- **PALMARIS :** <https://www.palmaris.org/html/agavatro.htm> ;

- ⁴**a**"Mandsfeld's World Database of Agricultural and Horticultural Crops" (MWDAHC, en anglais) : https://mansfeld.ipk-gatersleben.de/pls/htmldb_pgrc/f?p=185:46:2360287427923001::NO::module.mf_use.source.akzanz.rehm.akzname.taxid:mf.botnam.0.Agave%20atrovirens.27817 ;

- ⁴**b**"Mandsfeld's World Database of Agricultural and Horticultural Crops" (MWDAHC, en anglais) : https://mansfeld.ipk-gatersleben.de/pls/htmldb_pgrc/f?p=185:46:1082107057329501::NO::module.mf_use.source.akzanz.rehm.akzname.taxid:mf.botnam.0.Agave%20atrovirens%20var.%20mirabilis.27827 ;

- **Wikipédia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Agave_atrovirens (en français) ;
- https://es.wikipedia.org/wiki/Agave_atrovirens (source en anglais) ;

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

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-293616 ;
- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=5402> ;

◦ [TAD \(en anglais\)](#) ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 11, par Louis Bubenicek), 161 "Tequila: A Natural and Cultural History" (livre en anglais, page 91, par Ana Guadalupe Valenzuela Zapata, Gary Paul Nabhan) ;

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

Agaves of Continental North America 473. 1982 (As *Agave atrovirens* var. *mirabilis*) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 13 ; Delgado-Lemus, A., et al, 2014, *Vulnerability and risk management of Agave species in the Tehuacan Valley, Mexico*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:53 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications. p 2 ; Forest Genetic Resources Situation in Mexico, FAO 2012 Annex 15 p 286 ; Hort. dyck. 7:302. 1834 ; 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 24 ; Lira, R., et al, 2009, *Traditional Knowledge and Useful Plant Richness in the Tehuacan-Cuicatlan Valley, Mexico*. *Economic Botany* XX(X): 1-17 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 996