

Agave salmiana Otto ex Salm-Dyck, 1859 (Agave de Salm)

Identifiants : 1078/agasal

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- 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 : Salmianae ;
- Nom complet : subsp. *Salmiana* Otto ex Salm-Dyck 1859 ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Agave atrovirens* var. *salmiana* (Otto ex Salm-Dyck) Maire & Weiller 1959, *Agave pulquero* (?), *Agave salmaniana* (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp*)) ;
- Synonymes français : agave à pulque (tp* de "pulque agave") ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : pulque agave , Pulqueagave (de), maguey ceniso (es), maguey de pulque (es), maguey manso (es), taggagave (sv) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -7 à -20°C, selon les variétés ;



- Note comestibilité : ***

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

(2*)Données insuffisantes : absence de références individuelles, concernant la source "27" (cf. genre *Agave*), hormis concernant la pulque. ;

Cœur ou centre utilisé pour les boissons fermentées et les boissons fraîches .La sève est consommée. Les jeunes tiges florales sont mâchées

Partie testée : cœur de plante^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}

Original : Heart of plant^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}

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



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)):**



Par Paul Hermans (Travail personnel), via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

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

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

- **Distribution :**

Il pousse dans les zones désertiques. Il peut pousser dans des endroits arides. Il pousse dans des zones ouvertes sur des sols sableux ou argileux jusqu'à 1800 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 9-11^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It grows in desert areas. It can grow in arid places. It grows in open areas on sand or clay soils up to 1,800 m above sea level. It suits hardiness zones 9-11^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

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

Original : Asia, Australia, Central America, Indonesia, Mexico*, North America, SE Asia^{{{{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/agavsalm.htm> ;
- Jardin! L'Encyclopédie : https://nature.jardin.free.fr/succulente/nmauric_agave_salm.html ;
- Mezcal ou mescal (WIKIPEDIA en espagnol) : <https://es.wikipedia.org/wiki/Mezcal> ;
- Mezcal ou mescal (WIKIPEDIA en français) : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Mezcal> ;
- Processus d'élaboration du Mezcal (en espagnol) : <https://www.eumed.net/cursecon/ecolat/mx/2006/mcro-mezcal2.htm> ;
- ²⁶"Eat The Weeds and other things, too" (en anglais) : <https://www.eattheweeds.com/century-plant/> ;
- ¹⁵⁸"Observatorio de la Economía Latinoamericana : EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL MEZCAL y la importancia económica de la industria" [Agave ferox] (en espagnol) : <https://www.eumed.net/cursecon/ecolat/mx/2006/mcro-mezcal2.htm> ;

- ¹⁵⁹ **Norme officielle mexicaine [Agave ferox] (document, en espagnol) :**
<https://www.colpos.mx/bancodenormas/noficiales/NOM-070-SCFI-1994.PDF> ;
- **Wikipedia :**
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Agave_ferox (en français) ;
 - https://es.wikipedia.org/wiki/Agave_salmiana (source en espagnol) ;
- ⁵ **"Plants For a Future" (en anglais) :** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Agave_salmiana ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-294171 ;
- **"GRIN" (en anglais) :** ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=1727> ;
- **TAD (en anglais) :**

dont livres et bases de données : ²⁷ *Dictionnaire des plantes comestibles (livre page 12 [Agave ferox], par Louis Bubenicek)*, ²⁸ *"The Encyclopedia of Edible Plants of North America" (livre en anglais, pages 524 à 526 [Agave crassipina], par François Couplan)*, ¹⁶¹ *"Tequila : A Natural and Cultural History" (livre en anglais, page 91 [Agave ferox], par Ana Guadalupe Valenzuela Zapata, Gary Paul Nabhan)* ;

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

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 13 ; Bonplandia 7:88. 1859 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 115 ; 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 3 ; 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 32 ; Lulekal, E., et al, 2011, *Wild edible plants in Ethiopia: a review on their potential to combat food insecurity*. *afrika focus* " Volume 24, Nr. 2, 2011 " pp. 71-121 ; Nugent, J., 1999, *Agaves and cacti., Permaculture plants*. Sustainable Agriculture Research Institute. PO Box 10, Nanup, WA, 6275 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant. DK*. p 330 ; Rangel-Landa, S., et al, 2017, *Sociocultural and ecological factors influencing management of edible and non-edible plants: the case of Ixcatlan, Mexico*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 13:59 (As *Agave salmiana* subsp. *tehuacanensis*) ; Small, E., 2009, *Top 100 Food Plants*. National Research Council of Canada. p 526 ; Sotelo, A., et al, 2007, *Content of Nutrient and Antinutrient in Edible Flowers of Wild Plants in Mexico*. *Plant Foods for Human Nutrition* 62: 133-138 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 999