

# Agave tequilana F.A.C.Weber, 1902 (Agave bleu)

Identifiants : 1106/agateq

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 : Agave ;
- Section : Rigidae ;

- **Synonymes :** x (=) basionym, *Agave angustifolia* subsp. *tequilana* (F.A.C.Weber) Valenz.-Zap. & Nabhan 2004, *Agave palmaris* Trel. 1920, *Agave palmeris* Trel. 1920, *Agave pedrosana* Trel. 1920, *Agave pes-mulae* Trel. 1920, *Agave pseudotequilana* Trel. 1920 ;

- **Synonymes français :** agave tequila (tp\* tequila agave), agave azul ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** blue agave, tequila agave, mescal , maguey de tequila (es), maguey mezcal (es), mescal azul (es), tequila-agave (sv) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -5°C ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*

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

**Tronc (bulbe cuit : roti [base<sup>(((dp\*))</sup> boissons/brevages<sup>161(dp\*)</sup> fermenté(e)s et distillé(e)s (liqueurs) : mezcal<sup>4(+x)</sup>, tequila<sup>163</sup>]<sup>(((4(+x)))</sup> comestible.(1\*)**

**Détails :**

**Plante comestible<sup>(((--26,(((--28</sup> ; pas plus de précision à ce sujet : il pourrait s'agir de la sève ou d'une autre partie (et utilisation correspondante), en particulier, ou de la totalité de la possible comestibilité du genre<sup>(((dp\*))</sup>).(1\*)**

**Utilisé pour les boissons fermentées. Cela s'appelle la tequila. La base torréfiée des plantes est utilisée. La sève est concentrée. Les jeunes fleurs sont légèrement cuites puis trempées dans une pâte aux œufs et frites**

**Partie testée : fleurs<sup>(((0(+x))</sup> (traduction automatique)**

**Original : Flowers<sup>(((0(+x))</sup>**

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.

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



Par Stan Shebs, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Dans les jardins botaniques de Brisbane<sup>{{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>.

Original : In Brisbane Botanical Gardens<sup>{{{0(+x)}}</sup>.

- **Localisation :**

Australie, Amérique centrale, Mexique, Amérique du Nord<sup>{{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>.

Original : Australia, Central America, Mexico, North America<sup>{{{0(+x)}}</sup>.

- **Notes :**

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

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

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

- **PALMARIS** : <https://www.palmaris.org/html/agavtequi.htm> ;
- **"Dave's Garden" (en anglais)** : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/55549/#b> ;
- **Tequila (WIKIPEDIA en français)** : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Tequila> ;
- **Tequila (WIKIPEDIA en anglais)** : <https://en.wikipedia.org/wiki/Tequila> ;
- **Sirop d'agave (=aguamiel ou encore nectar d'agave, sur WIKIPEDIA)** : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Aguamiel> ;
- <sup>4</sup>**"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%20tequilana.27882](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%20tequilana.27882) ;
- **Wikipedia** :
  - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Agave\\_tequilana](https://fr.wikipedia.org/wiki/Agave_tequilana) (en français) ;
  - [https://es.wikipedia.org/wiki/Agave\\_tequilana](https://es.wikipedia.org/wiki/Agave_tequilana) (source en espagnol) ;
- <sup>5</sup>**"Plants For a Future" (en anglais)** : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Agave\\_tequilana](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Agave_tequilana) ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-294257](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-294257) ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=1738> ;
- **TAD (en anglais)** ;

dont livres et bases de données : <sup>161</sup>"Tequila: A Natural and Cultural History" (livre en anglais, page 91, par Ana Guadalupe Valenzuela Zapata, Gary Paul Nabhan), <sup>163</sup>"Permaculture Plants : Agaves and Cacti" (livre en anglais, page 22, par Jeff Nugent) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"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 ; Bull. Mus. Hist. Nat. (Paris) 8:220. 1902 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications. p 3 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1715 ; Llamas, K.A., 2003, Tropical Flowering Plants. Timber Press. p 46 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 330 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 45*