

Lathyrus tuberosus L., 1753 (Gesse tubéreuse)

Identifiants : 18055/lattub

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Lathyrus ;

• **Synonymes français :** chataigne de terre, noix de terre, souris de Hollande, macusson, anotte, gland-de-terre, truffe de Lorraine, annette, marcasson, pésé rouge ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** earth-nut pea (earthnut pea, earthnut-pea), groundnut peavine, tuberous pea (tuberous-pea), tuberous-vetch, tuberous sweetpea, tuberous vetchling, earth-chestnut (earth chestnut), dutch mice, aardaker (nl), alverja tuberosa (es), cicerchia tuberosa (it), ghianda di terra (it), Erdnuß-Platterbse (de), Knollen-Platterbse (de), Knollenplatterbse (de), Knollige Platterbse (de), Erd eichel (de), knölvial (sv) ;



• **Note comestibilité :** *****

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

Racine^{0(+x)} (racines^{0(+x)} {tubercules^{0(+x),27(+x)}} cuites^{0(+x)} [nourriture/aliment^{(((dp*)(0(+x)))} : légume^{0(+x)(dp*)} {bouillies ou grillées^{(((0(+x)),(((27(+x))))}}, pseudo-céréale secondaire^{(((dp*)(0(+x)))} : farine^{0(+x)} ; et assaisonnement^{4(dp*)(0(+x))} {aromatisant Whisky^{(((0(+x))}}})} comestible^{0(+x)}.

Détails :

Tubercules, racine, légume. Racine^{(((0(+x))} (tubercules^{27(+x)}) consommée^{0(+x),27(+x)} localement^{27(+x)} cuite^{0(+x)} (bouillie ou grillée^{(((0(+x)),(((27(+x))))}) ; elle est également séchée et transformée en farine.

Les tubercules ont été utilisés pour aromatiser le whisky^{(((0(+x))}.

La racine est cuite et mangée. Ils peuvent être bouillis ou rôtis. Ils sont également consommés frais. Il est également séché et transformé en farine. Les tubercules ont été utilisés pour parfumer le whisky. Les graines sont parfois consommées

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

Original : Root^{(((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



ATTENTION : certaines espèces du genre sont toxiques en grandes quantités et/ou à moins d'être traitées ; voir genre *Lathyrus* et/ou fiche toxine, pour plus d'informations. **ATTENTION** : certaines espèces du genre sont toxiques en grandes quantités et/ou à moins d'être traitées ; voir genre *Lathyrus* et/ou fiche toxine, pour plus d'informations^{{{(rp)}}}.

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



De gauche à droite :

Par Sowerby J.E. (*English Botany, or Coloured Figures of British Plants*, 3th ed., vol. 3: t. 401, 1864), via plantillustrations.org

Par Curtis W. (*Flora Londinensis*, vol. 1: t. 53, 1775-1777), via plantillustrations.org

- **Autres infos** : Plante cultivée localement^{{{(27+x)}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut** :

C'est un légume cultivé commercialement. Les tubercules sont surtout consommés par les enfants^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. The tubers are especially eaten by children^{{{(0+x)}}}.

- **Distribution** :

C'est une plante tempérée. Dans l'ouest de la Chine, il pousse près des berges entre 500 et 2400 m d'altitude. Il convient à la zone de rusticité 6^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. In western China it grows near riverbanks between 500-2,400 m above sea level. It suits hardiness zone 6^{{{(0+x)}}}.

- **Localisation** :

Albanie, Arménie, Australie, Autriche, Azerbaïdjan, Balkans, Biélorussie, Belgique, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Asie centrale, Chine, République tchèque, Danemark, Estonie, Europe, France, Géorgie, Allemagne, Grèce, Hongrie, Iran, Irak, Italie, Kazakhstan, Kirghizistan, Lettonie, Lituanie, Maurice, Moldavie, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Pologne, Roumanie, Russie, Sibérie, Slovaquie, Slovénie, Espagne, Suisse, Tadjikistan, Turquie, Turkménistan, Ukraine, USA, Ouzbékistan, Yougoslavie^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : Albania, Armenia, Australia, Austria, Azerbaijan, Balkans, Belarus, Belgium, Bosnia, Britain, Bulgaria, Central Asia, China, Czech Republic, Denmark, Estonia, Europe, France, Georgia, Germany, Greece, Hungary, Iran, Iraq, Italy, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Latvia, Lithuania, Mauritius, Moldova, Netherlands, New Zealand, North America, Poland, Romania, Russia, Siberia, Slovakia, Slovenia, Spain, Switzerland, Tajikistan, Turkey, Turkmenistan, Ukraine, USA, Uzbekistan, Yugoslavia^{{{(0+x)}}}.

- **Notes** :

Il existe environ 150 espèces de *Lathyrus*^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 150 *Lathyrus* species^{{{(0+x)}}}.

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-38046> ;
- **FloreAlpes** : https://www.florealpes.com/fiche_lathyrustuberosus.php ;
- **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Gesse_tub%C3%A9reuse_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gesse_tub%C3%A9reuse_(en_fran%C3%A7ais)) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Knollen-Platterbse> (source en anglais) ;
- ⁵"**Plants For a Future**" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lathyrus_tuberosus ;

dont classification :

- "**The Plant List**" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-8888 ;
- "**GRIN**" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=21622> ;

dont livres et bases de données : ⁰"**Food Plants International**" (en anglais), 27 **Dictionnaire des plantes comestibles** (livre, page 171, par Louis Bubenicek) ;

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

Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 622 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 106 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 373 ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s) Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1770 ; PARMENTIER, ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Sp. pl. 2:732. 1753 ; Turner, N. J. et al, 2011, Edible and Tended Wild Plants, Traditional Ecological Knowledge and Agroecology. Critical Reviews in Plant Sciences, 30:198-225 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000)