Lupinus luteus L., 1753
(Lupin doux jaune)

Identifiants : 19135/luplut

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 : Lupinus ;***
- ***Synonymes français : lupin jaune, lupin jaune soufre, lupin jaune odorant ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : annual yellow lupin, European yellow lupine, yellow lupin , altramuz amarillo (es), gelbe Lupine (de), Hasenklee (de), gele Lupine (nl), lupino amarillo (it), lupino giallo (it), tremoçeiro-amarelo (pt), gul-lupin (sv) ;***

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

Fruit (graines$^{0(5(+),+x),27(+x)}$ cuites$^{5(+)}$ [nourriture/aliment$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$ {comme légume, protéine végétale ; pseudo-céréale secondaireµ{{{(dp*)(0(5(+),+x)) : farine$^{0(5(+),+x)}$} et base boissons/breuvages {torréfiées$^{\{\{\{(dp*)(0(5(+),+x),27(+x))}$: substitut$^{0(5(+),+x)µ/succédanéµ0(+x)}$ du café$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x)}}$}] ; et extrait$^{(dp*)}$ graines : huile$^{\{\{\{0(+x)}$ [nourriture/aliment : huile alimentaireµ{{{(dp*)(0(+x) {après raffinage$^{\{\{\{0(+x)}$}]) comestible$^{0(5(+),+x),27(+x)}$.(1*)

Détails :

Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$ et usage/utilisation$^{\{\{\{0(5(+),+x)}$:

graines$^{0(5(+),+x),27(+x)}$ - cuites$^{5(+)}$; utilisées comme protéine végétale (légume riche en protéines) ou dans des plats salés à la manière des haricots$^{\{\{\{5(+)}$; les graines$^{0(5(+),+x),\{\{\{5(+)}$ peuvent également être broyées$^{0(5(+),+x),\{\{\{5(+)}$ en poudre$^{\{\{\{5(+)}$ (farine$^{0(+x)}$) et mélangées avec des farines de céréales pour la fabrication du pain, etc... ; si la graine est amère, cela est dû à la présence d'alcaloïdes toxiques et la graine ne doit pas être mangée sans traitement ; ces alcaloïdes peuvent généralement être éliminés par trempage des graines dans 2 ou 3 changements d'eau ; des variétés/cultivars faible en alcaloïdes ont été développées avant 1930 par Von Sengbusch$^{\{\{\{5(+)}$. Graines grillées/torréfiées utilisées comme$^{\{\{\{0(5(+),+x),\{\{\{27(+x)}$ substitut$^{0(5(+),+x)µ/succédanéµ0(+x)}$ du café$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x)}$.

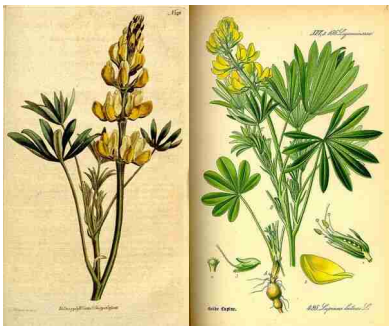
Graines - huile. L'huile est comestible après raffinage$^{\{\{\{0(+x)}$.(1*)

ATTENTION: de nombreux types contiennent des éléments toxiques. Les souches faiblement alcaloïdes doivent être

choisies. L'huile est comestible après raffinage. Les graines torréfiées ont été utilisées comme substitut du café. Les graines sont moulues en farine. Ils sont également marinés

ATTENTION : de nombreux types contiennent des éléments toxiques; des souches faibles en alcaloïdes doivent être choisies ; les graines de nombreuses espèces de lupin contiennent des alcaloïdes toxiques au goût amer, bien qu'il existe des variétés/cultivars souvent douces au sein de ces espèces qui sont complètement saines ; le goût est un indicateur très clair ; ces alcaloïdes toxiques peuvent être drainés hors de la graine par trempage pendant la nuit et jetage de l'eau de trempage ; il peut également être nécessaire de changer l'eau une fois pendant la cuisson ; les toxines fongiques envahissent aussi facilement la graine broyée et peuvent causer des maladies chroniques.ATTENTION[0(+x)] : de nombreux types contiennent des éléments toxiques; des souches faibles en alcaloïdes doivent être choisies[{{{0(+x)}}] ; les graines de nombreuses espèces de lupin contiennent des alcaloïdes toxiques au goût amer, bien qu'il existe des variétés/cultivars souvent douces au sein de ces espèces qui sont complètement saines ; le goût est un indicateur très clair ; ces alcaloïdes toxiques peuvent être drainés hors de la graine par trempage pendant la nuit et jetage de l'eau de trempage ; il peut également être nécessaire de changer l'eau une fois pendant la cuisson ; les toxines fongiques envahissent aussi facilement la graine broyée et peuvent causer des maladies chroniques[{{{5(+)}}].

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



De gauche à droite :

Botanical Magazine (vol. 4: t. 140, 1791) [S.T. Edwards], via plantillustrations.org
Thomé O.W. (Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 3: t. 426, 1885), via plantillustrations.org

- *Autres infos : Plante cultivée en Italie[{{{27(+x)}}].*

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Distribution :*

    C'est une plante de climat méditerranéen. Ils poussent dans des sols légèrement acides et sableux[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : It is a Mediterranean climate plant. They grow in light acid and sandy soils[{{{0(+x)}}].

  - *Localisation :*

    Asie, Australie, Europe, France, Inde, Italie, Méditerranée, Moyen-Orient, Mongolie, Myanmar, Portugal, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : Asia, Australia, Europe, France, India, Italy, Mediterranean, Middle East, Mongolia, Myanmar, Portugal, Slovenia, South America, Spain[{{{0(+x)}}].

  - *Notes :*

    Il existe environ 200 espèces de Lupinus[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : There are about 200 Lupinus species[{{{0(+x)}}].

- *Liens, sources et/ou références :*

- ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40186 ***;***
- ***Wikipedia :***
  - https://fr.wikipedia.org/wiki/Lupin_jaune (en français) ***;***

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

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-8560 ***;***
- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=22838 ***;***

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 181,par Louis Bubenicek) ;

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

Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 85 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 185 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 636 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 107 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 389 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia. Plant Protection Society of Western Australia. p 152 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1729 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 153 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 96 ; Paczkowska, G . & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Calatogue. Western Australian Herbarium. p 439 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Smith, P.M., 1979, Lupin, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 312 ; Sp. pl. 2:722. 1753 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 233 ; www.desert-tropicals.com