

Lupinus mutabilis Sweet, 1825

Identifiants : 19137/lupmut

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 : 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 : Lupinus cruckshanksii Hook, Lupinus tauris Hook ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Andean lupin, Andean lupine, pearl lupin, pearl lupine, South American lupin, Andenlupine (de), lupino-mutável (pt,br), tremçoço (pt,br), chocho (es), tarwi (es), altramuz (es,pe), tarhui (es,pe), doftlupin (sv) ;



- Note comestibilité : *****

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

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

graines^{0(5(+),+x)} - cuites⁵⁽⁺⁾ ; utilisées comme protéine végétale (légume riche en protéines) ou dans des plats salés^{0(5(+),+x)} (soupes, ragoûts^{0(5(+),+x)}..) à la manière des haricots^{0(5(+),+x)} ; les graines peuvent également être broyées en farines^{0(5(+),+x)} et ensuite utilisées avec des farines de céréales dans la fabrication du pain, etc...^{0(5(+),+x)} ; jusqu'à 15% de farine de lupin a été ajoutée à la farine de boulangerie^{0(5(+),+x)} ; la graine contient jusqu'à 50% de protéines qui sont riches en lysine et cystine, mais très faible en méthionine ; si la graine est amère, cela est dû à la présence d'alcaloïdes toxiques, ces alcaloïdes peuvent généralement être éliminés par trempage des graines pendant la nuit et le rejet de l'eau ; un autre rapport indique que la graine a besoin d'être trempée pendant 2-3 jours afin de drainer les alcaloïdes. On obtient une huile comestible à partir de la graine ; elle est relativement riche en acides gras insaturés, notamment un nutriment essentiel : l'acide linoléique^{0(5(+),+x)}. (1*)

Les graines sont trempées pendant la nuit et l'eau jetée, puis les haricots cuits. ATTENTION: Les graines contiennent des alcaloïdes toxiques qui sont amers, avant trempage et lavage. Des variétés sans alcaloïdes sont disponibles. Jusqu'à 15% de farine de lupin a été ajoutée à la farine à pain. Les graines sont utilisées dans les soupes, les ragoûts et transformées en farine

Partie testée : gousses et graines^{0(5(+),+x)} (traduction automatique)
Original : Pods and Seeds^{0(5(+),+x)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
9.5	1671	399	37.8	0	0	0	0



(1*)ATTENTION : les graines contiennent des alcaloïdes toxiques qui sont amers, avant trempage et lavage ; des variétés/cultivars exemptes d'alcaloïde sont disponibles ; 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.(1*)ATTENTION^{0(+x)} : les graines contiennent des alcaloïdes toxiques qui sont amers, avant trempage et lavage ; des variétés/cultivars exemptes d'alcaloïde sont disponibles ; 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 chroniques⁵⁽⁺⁾.

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



Curtis's Botanical Magazine (vol. 58 [ser. 2, vol. 5]: t. 3056, 1831) [W.J.H.], via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. Une culture traditionnelle importante dans les Andes^{0(+x)} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. An important traditional crop in the Andes^{0(+x)}.

- Distribution :

Une plante tropicale. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, il pousse dans les régions de haute altitude à environ 2 600 m. Il a une résistance au froid. Dans les Andes, ils passent de 2 000 à 3 850 m d'altitude. Il ne se porte pas bien sous une humidité élevée et ne supporte pas la sécheresse à la floraison. Il nécessite des précipitations de 350 à 800 mm. Il peut pousser dans des endroits arides^{0(+x)} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. In Papua New Guinea it grows in high altitude regions at about 2,600 m. It has cold resistance. In the Andes they grow from 2,000 to 3,850 m altitude. It does not do well under high humidity and cannot tolerate drought at flowering. It requires 350-800 mm rainfall. It can grow in arid places^{0(+x)}.

- Localisation :

Afrique, Andes, Argentine, Australie, Bolivie, Amérique centrale, Chili, Colombie, Afrique de l'Est, Équateur, Éthiopie, Inde, Mexique, Amérique du Nord, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Amérique du Sud, Tanzanie, Venezuela^{0(+x)} (traduction automatique).

Original : Africa, Andes, Argentina, Australia, Bolivia, Central America, Chile, Colombia, East Africa, Ecuador, Ethiopia, India, Mexico, North America, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Peru, South America, Tanzania, Venezuela^{0(+x)}.

- Notes :

Les graines cuites contiennent 20% de protéines. Il existe environ 200 espèces de *Lupinus*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Cooked seeds are 20% protein. There are about 200 *Lupinus* species^{{{{0(+x)}}}}.

• Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-8563 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=22844> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 341 ; 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 ; Brit. fl. gard. 2: t. 130. 1825 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 107 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p18, 139 ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; 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 1718 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 153 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 325 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL)* database. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 29th April 2011] ; Smith, P.M., 1979, *Lupin*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 312 ; Tapia, M. E., *The role of under-utilised plant species with regard to increased food security and improved health of poor people, in mountain regions*. IIAP-PNUD/Peru ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 57 ; Universidad Nacional de Lujan. <https://www.unlu.edu.ar/~argenfood> ; 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) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 233 ; Verdcourt, B., 1979, *Manual of New Guinea Legumes*. Botany Bulletin No 11, Division of Botany, Lae, Papua New Guinea. p 589