

Amphicarpaea bracteata (L.) Fernald, 1933 (Haricot de terre)

Identifiants : 2271/ampbra

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- 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 ;
- Tribu : Phaseoleae ;
- Genre : Amphicarpaea ;

- Synonymes : *Glycine bracteata* L. 1753 (= basionym, *Amphicarpaea bracteata* var. *comosa* (L.) Fernald (synonyme selon TPL, sous-espèce selon GRIN), *Amphicarpaea edgeworthii* Benth. [*Amphicarpaea bracteata* subsp. *edgeworthii* (Benth.) H. Ohashi], *Amphicarpaea edgeworthii* var. *japonica* Oliv. [*Amphicarpaea bracteata* subsp. *edgeworthii* (Benth.) H. Ohashi], *Amphicarpaea monoica* (L.) Nutt., *amphicarpaea sarmentosa*, *Amphicarpaea sarmentosa* Nutt. 1818 ;

- Synonymes français : haricot de terre du Japon [*Amphicarpaea bracteata* subsp. *edgeworthii* (Benth.) H. Ohashi] ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : hog-peanut (hog peanut), hog-nut (hog nut), talet beans, wild peanut, aha (Aïnos) [subsp. *edgeworthii*], ahacha (Aïnos), Gin-Mame (jp romaji) [subsp. *edgeworthii*], yobu-Mame (yobu mame, jp romaji) [subsp. *edgeworthii*] ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -26°C ;



- Note comestibilité : *****

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

Fruit (graines^{27(+x)}) [nourriture/aliment : fruit et légume^{{{2(dp*)}}}] comestible. Les graines souterraines peuvent être bouillies et servies avec du beurre ou de la crème ou utilisées dans les soupes et les ragoûts. Les graines des gousses au-dessus du sol peuvent être bouillies et mangées. Les racines tubéreuses peuvent être cuites et mangées

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

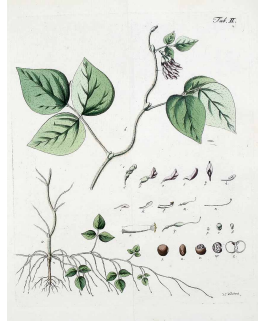
Original : Seed^{{{0(+x)}}}

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



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par Roemer, J.J., Archiv für die Botanik (1796-1805) Arch. Bot. (Leipzig) vol. 1 (1796), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les sols riches et les bois humides^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows in rich soils and moist woods^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Canada, Mexique, Amérique du Nord, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Canada, Mexico, North America, USA^{{{{0(+x)}}}}.

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

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/133488/#b> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-15862 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=313277> ;

dont livres et bases de données : ⁷⁶Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 216 à 221 [Amphicarpaea monoica Ell. et Nutt., Amphicarpaea edgeworthii Benth., var. japonica, et Amphicarpaea sarmentosa Nutt.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As Falcata comosa and Falcata pitcheri) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 25 (As Amphicarpaea monoica and as Amphicarpaea sarmentosa) ; Duke, J.A., 1992, Handbook of Edible Weeds. CRC Press. p 32 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 102 (As Amphicarpaea monoica) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 51 (As Amphicarpaea monoica) ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Illustrated Flora of Central Texas p 626 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1785 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 89 (As Amphicarpaea monoica) ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (Also as Amphicarpaea pitcheri) ; Rhodora 35:276. 1933 ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 61 (As Amphicarpaea monoica) ; Tozer, F., 2007, The Uses of Wild Plants. Green Man Publishing. p 28 ; 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)

