

Phaseolus acutifolius A.Gray, 1852 (Haricot tépari)

Identifiants : 23864/phaacu

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 ;
- Genre : Phaseolus ;

- Synonymes : Phaseolus montanus Brandege, Phaseolus tenuifolius (A. Gray) Wooton & Standl ;

- Synonymes français : haricot tépari [var. acutifolius] ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : tepary bean [var. acutifolius] , teparyböna (sv), Teparybohne [var. acutifolius] (de), feijão-tepar [var. acutifolius] (pt), escomite [var. acutifolius] (es), frejolillo [var. tenuifolius] (es), ejotillo [var. tenuifolius] (es,mx) ;



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

Partie(s) comestible(s) : graines sèches/séchées

Utilisation(s)/usage(s) : culinaire(s) : graines consommées cuites.

Les graines sont moulues en farine et utilisées pour des plats de haricots «instantanés». Les graines sont consommées bouillies ou cuites au four. Ils sont utilisés dans les soupes et les ragoûts. Les jeunes gousses tendres sont cuites et mangées. Les feuilles sont dures et doivent donc être bien cuites

Partie testée : graines sèches
Original : Seeds dry

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
8.6	1476	353	19.3	0	0	0	0



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

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



Par Tracey Slotta, via wikimedia

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

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale et subtropicale. Il peut pousser dans les régions chaudes et sèches. Ils ne se portent pas bien par temps humide. Il pousse entre 50 et 1920 m d'altitude. Il nécessite une pluviométrie annuelle de 250 à 300 mm. Il a besoin de sols bien drainés. Il a besoin d'un pH compris entre 6,7 et 7,1. Il peut pousser dans des endroits arides. Il pousse dans le désert de Sonora. Il convient aux zones de rusticité 8-11^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : A tropical and subtropical plant. It can grow in hot dry regions. They do not do well in humid weather. It grows between 50 and 1920 m altitude. It requires an annual rainfall of 250-300 mm. It needs well drained soils. It needs a pH between 6.7-7.1. It can grow in arid places. It grows in the Sonoran Desert. It suits hardiness zones 8-11^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Algérie, Australie, Botswana, Afrique centrale, Amérique centrale *, Congo, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, Afrique de l'Est, El Salvador, Eswatini, Ethiopie, Gambie, Guatemala, Irak, Israël, Côte d'Ivoire, Kenya, Lesotho, Madagascar, Malawi, Mali, Mexique *, Maroc, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Sénégal, Afrique du Sud, Afrique australe, Soudan, Swaziland, Ouganda, USA, Afrique de l'Ouest^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Algeria, Australia, Botswana, Central Africa, Central America*, Congo, Costa Rica, CÃ´te d'Ivoire, Cuba, East Africa, El Salvador, Eswatini, Ethiopia, Gambia, Guatemala, Iraq, Israel, Ivory Coast, Kenya, Lesotho, Madagascar, Malawi, Mali, Mexico*, Morocco, North Africa, North America, Senegal, South Africa, Southern Africa, Sudan, Swaziland, Uganda, USA, West Africa^{{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 20 espèces de Phaseolus^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : There are about 20 Phaseolus species^{{{{0(+x)}}}.

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

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Haricot_t%C3%A9te_pari_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Haricot_t%C3%A9te_pari_(en_fran%C3%A7ais)) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-20284 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=27549> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" ([*Phaseolus acutifolius* var. *latifolius* et *Phaseolus acutifolius* var. *acutifolius*], en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 227, par Louis Bubenicek) ;

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

Phaseolus acutifolius var. *acutifolius* : ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 3. Kew. ; Cogley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 90 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1022 ; Evans, A.M., 1979, Beans, in Simmonds N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 168 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 109 ; FAO, 1993, *Valor Nutritivo Y Usos en Alimentacion humana de Algunos Cultivos Autoctonos Subexplotados de Mesoamerica*. FAO, Santiago, Chile. p 100 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 109 (As *Phaseolus acutifolius* var. *tenuifolius*) ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 390 ; Pl. wright. 2:33. 1853 (Smithsonian Contr. Knowl. 5, Art. 6) (As *Phaseolus acutifolius* var. *tenuifolius*)