

Phaseolus acutifolius A.Gray, 1852 var. acutifolius (Haricot tépari)

Identifiants : 23865/phaacua

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- 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 : Phaseolus ;

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

- Synonymes français : haricot tépari ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : tepary bean, Mexican tepary bean, wild tepary bean of semi-sunny habitats, wild tepary of stream banks , Teparybohne (de), feijão-tepari (pt), escomite (es) ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{{0(+x)}}} : graines, légume, feuilles^{0(+x)μ}.

Utilisation(s)/usage(s)_μ^{{{{0(+x)}}} culinaire(s) :

-les graines sont réduites en farine et utilisées pour les plats de haricots "instantanés" ; les graines sont consommées bouillies ou cuites au four ; elles sont utilisés dans les soupes et les ragoûts ;

-les jeunes gousses tendres sont cuites et mangées^{{{{0(+x)}}} comme potherbe^{{{{0(dp*)}}} ;

-les feuilles sont dures/coriaces et doivent donc être bien cuites^{{{{0(+x)}}}.

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^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Seeds dry^{{{{0(+x)}}}

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)):**

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-29061 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=312012> ;

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

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

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. ; Cobley, 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 Usis 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, Netherlands. p 564 ; 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, 52 ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2. p 27 ; 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 1729 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 327 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 390 ; Mogotsi, K.K., 2006. *Phaseolus acutifolius* A.Gray. [Internet] Record from Protabase. Brink, M. & Belay, G. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. {{{ <https://database.prota.org/search.htm>}. Accessed 21 October 2009 19 October 2009 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 287 ; 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] ; Self, M., 1999, *Phoenix Seeds Catalogue* p 3 ; Smith, K., 1998. *Growing Uncommon Fruits and Vegetables*. New Holland. p 28 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 288 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 195 ; Wilson, J.M. & Witcombe, J.R., *Crops for Arid lands*, in Wickens, G.E., Goodin, J.R., and Field, D.V., (Eds.) 1985, *Plants for Arid Lands*. Unwin Hyman, London, p 41