

Phaseolus coccineus L., 1753 (Haricot d'Espagne)

Identifiants : 23869/phacoc

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 multiflorus Willd, Phaseolus coccineus var. zongolicensis Freytag, nom. inval, Phaseolus multiflorus Lam ;

- Synonymes français : haricot de Soissons, haricot éléphant, haricot écarlate, haricot-fleur (haricot fleur), haricot à bouquets, faviole à bouquets, pois d'Amérique, haricot gros Soissons, haricot moucheté ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : multiflora bean, runner bean, scarlet runner bean, he bao dou (cn transcrit), Feuerbohne (de), fagiolo die Spagna (it), hana-sasage (jp romaji), bulgeungangnamkong (ko transcrit), feijão-da-Espanha (pt,br), feijão-trepador (pt,br), ayocote [subsp. coccineus var. coccineus] (es), cubá (es), judía encarnada (es), judía pinta (es), pilay (es), rosenböna (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) : graines, jeunes pousses^{{{(dp*)(27(+x))}}}.

Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) : graines et jeunes pousses consommées localement^{{{(27(+x))}}} ; jeunes pousses cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Les très jeunes gousses peuvent être consommées. Ils sont bouillis, cuits à la vapeur, cuits au four, etc. Les graines sont comestibles. Ils sont séchés puis trempés. Les fleurs ont une saveur semblable à celle des haricots et sont utilisées dans les salades. Les jeunes feuilles peuvent être utilisées comme potasse. Les tubercules peuvent être mangés après leur cuisson et l'eau de cuisson jetée

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

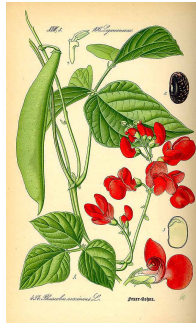
Original : Seeds^{{{(0(+x))}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
12	1419	339	20.3	Tr	7	9.0	0



ATTENTION : les racines sont toxiques.ATTENTION : les racines sont toxiques^{{{(27(+x))}}}.

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



Par Thomé, O.W., *Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 3 (1885)*, via plantillustrations

- **Autres infos : Plante largement cultivée dans le monde**^{{{(27(+x))}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. Cultivé occasionnellement en Papouasie-Nouvelle-Guinée. Les racines charnues sont un aliment important au Mexique^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable. Only occasionally grown in Papua New Guinea. The fleshy roots are an important food in Mexico^{{{(0(+x))}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse naturellement dans les régions montagneuses du Mexique au Panama. Il est cultivé dans les hautes terres sous les tropiques. Sur la côte tropicale, les semis meurent et les gousses ne se forment pas. Il est endommagé par le gel. Il convient aux zones de rusticité 8-10. Au Sichuan et au Yunnan^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : A tropical plant. It grows naturally in the mountain regions from Mexico to Panama. It is grown in the highlands in the tropics. On the tropical coast seedlings die and pods are not formed. It is damaged by frost. It suits hardiness zones 8-10. In Sichuan and Yunnan^{{{(0(+x))}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Australie, Bangladesh, Grande-Bretagne, Canada, Caraïbes, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, Colombie, Congo, Îles Cook, Costa Rica, Afrique de l'Est, Timor oriental, El Salvador, Éthiopie, Europe, Fidji, Guatemala, Honduras, Inde, Indochine, Indonésie, Japon, Kenya, Madagascar, Maurice, Mexique, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Nigéria, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Panama, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Russie, Rwanda, Asie du Sud-Est, Serbie, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Tanzanie, Tasmanie, Timor-Leste, Turquie, Ouganda, USA, Vietnam, Afrique de l'Ouest^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : Africa, Asia, Australia, Bangladesh, Britain, Canada, Caribbean, Central Africa, Central America, China, Colombia, Congo, Cook Islands, Costa Rica, East Africa, East Timor, El Salvador, Ethiopia, Europe, Fiji, Guatemala, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Japan, Kenya, Madagascar, Mauritius, Mexico, Netherlands, New Zealand, Nigeria, North America, Pacific, Pakistan, Panama, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Russia, Rwanda, SE Asia, Serbia, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, Tanzania, Tasmania, Timor-Leste, Turkey, Uganda, USA, Vietnam, West Africa^{{{(0(+x))}}}.

- **Nombre de graines au gramme : 43984 ;**
- **Liens, sources et/ou références :**

- *Tela Botanica* : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-48764> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Phaseolus_coccineus ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-2930 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=27563> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 227, par Louis Bubenicek) ;

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

Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 34 ; Brink, M., 2006. *Phaseolus coccineus* L. [Internet] Record from Protabase. Brink, M. & Belay, G. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. < <http://database.prota.org/search.htm>>. Accessed 21 October 200919 October 2009. ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1739 (As *Phaseolus multiflorus*) ; Burnie, G.(Ed.), 2003, *Annuals and Bulbs. The Gardener's Handbooks*. Fog City Press. p 208 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 87 ; Cruz, I. M., et al, 2015, *Edible fruits and seeds in the State of Mexico*. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas. Vol. 6. Num. 2 pp 331-346 ; 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 103 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 48 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 480 (As *Phaseolus multiflorus*) ; 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, 48 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 479 ; 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 28 ; Kapelle, M., et al, 2000, *Useful plants within a Campesino Community in a Costa Rican Montane Cloud Forest*. Mountain Research and Development, 20(2): 162-171 ; 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 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 187 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 65 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 328, 360 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 45, 200 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 390 ; Pena, F. B., et al, 1998, *Los quelites de la Sierra Norte de Puebla, Mexico: Inventory Y Formas de Preparacion*. Bol. Soc. Bot. Mexico 62:49-62 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 963 ; *Plants for a Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 294 ; Shaheen, N., et al, 2013, *Food Composition Table for Bangladesh*. University of Daka. p 21 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 65 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics*, Macmillan p 276 ; Tronickova, E. & Krejcova, Z., 1987, *Ortaggi*, Instituto Geografico de Agostini, Cecoslovacchia. p 126 ; 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 288 ; Verdcourt, B., 1979, *Manual of New Guinea Legumes*. Botany Bulletin No 11, Division of Botany, Lae, Papua New Guinea. p 512 ; <http://cookislands.bishopmuseum.org>