

Psophocarpus tetragonolobus (L.) DC., 1825 (Haricot ailé)

Identifiants : 26166/psotet

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- 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 : Psophocarpus ;

- Synonymes : Botor tetragonolobus (L.) Kuntze, Dolichos tetragonolobus L ;

- Synonymes français : pois carré, haricot dragon, pois ailé, pois asperge ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : asparagus-pea, four-angle-bean, Goa-bean, princess-pea, winged-bean (winged bean), Wing bean, asparagus bean, supermarket bean, short day asparagus pea, Almongo, Betlanei, Calasmismis, Charfakia, Chipir, Dambala, Dara-dhambala, Dau-rong, Dugaro, Far, Fava de cavalo, Fogiolo quadrato, Four angled bean, Goa bean, Goabohne, Kacang botor, Kachang belimbing, Kachang botol, Kachang botor, Kalo, Kechipir, Kecipir, Manilla bean, Paramka, Paro, Parpila, Pesai, Pois asperge, Prapiey chung, Sai are, Samporong, Sbai daograng, Sem, Shamtorkari, Shikakumame, Si jiang dou, Sigarilyas, Sikaku mame, Su-ling dou, Sz kok tau, Thua phuu, Thua pu, Tua pu ;



- Note comestibilité : ***

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

Feuilles, jeunes pousses et jeunes gousses consommées comme légume^{{{{27(+x)}}} (ex. : comme potherbe^{{{{dp*}}}}) ; graines consommées en farine^{{{{27(+x)}}}.

Les jeunes gousses sont comestibles. Les graines mûres sont comestibles. Les jeunes feuilles sont comestibles. Les fleurs sont comestibles. Les tubercules sont comestibles. Les graines peuvent être utilisées pour extraire une huile comestible

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)
8.5	1764	422	41.9	0	Tr	15.0	4.5



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

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



Par Blanco, M., Flora de Filipinas, ed. 3 (1877-1883) Fl. Filip., ed. 3 t. 293, via plantillustrations

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

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. Très important pour les tubercules des hautes terres de l'Est et de l'Ouest de la Papouasie-Nouvelle-Guinée et moyennement commun pour les haricots dans d'autres endroits^{{{{0(+)x}}}}
(traduction automatique)

Original : It is a commercially cultivated vegetable. Very important for tubers in the Eastern and Western Highlands of Papua New Guinea and moderately common for beans in other places^{{{{0(+)x}}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Le haricot pousse du niveau de la mer jusqu'à environ 1850 m d'altitude sous les tropiques. Il ne produit normalement que des tubercules entre 1 200 et 1 850 m. En raison de l'effet de la longueur du jour, il ne produira pas de fleurs ou de gousses à des endroits éloignés de l'équateur. Le photopériodisme limite la disponibilité des cabosses dans les latitudes plus élevées, mais cela ne devrait pas être significatif sous les latitudes équatoriales. Le haricot ailé est une plante de jour court. Il faut une journée de moins de 12 heures. Le haricot ailé est une plante parfaitement adaptée aux tropiques, y compris les basses terres chaudes et humides. La Papouasie-Nouvelle-Guinée est un centre de diversité pour les haricots ailés et ils sont cultivés dans de nombreuses régions du pays. Ils peuvent être vus du niveau de la mer jusqu'à environ 2300 m d'altitude bien qu'ils soient moins communs au-dessus de 1850 mètres et ne produisent normalement que des tubercules entre 1200 et 1850 m d'altitude. Pour une production maximale de graines, les haricots ailés ont besoin de températures comprises entre 23 ° C et 27 ° C et pour les tubercules, les températures doivent être comprises entre 18 ° C et 22 ° C. Cela signifie que les principales zones de production se situent entre les latitudes 20 ° N et 10 ° S. Les haricots ailés peuvent pousser sur une grande variété de sols. Les haricots ailés ont été cultivés sur des sols dont le pH est compris entre 3,6 et 8,0. Les sols très acides contiennent de l'aluminium soluble auquel les haricots ailés sont sensibles. Les sols ne doivent pas être saturés d'eau. Au Yunnan. Les sols très acides contiennent de l'aluminium soluble auquel les haricots ailés sont sensibles. Les sols ne doivent pas être saturés d'eau. Au Yunnan. Les sols très acides contiennent de l'aluminium soluble auquel les haricots ailés sont sensibles. Les sols ne doivent pas être saturés d'eau. Au Yunnan^{{{{0(+)x}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. The bean grows from sea level up to about 1850 m altitude in the tropics. It normally only produces tubers between 1200 and 1850 m. Because of the effect of daylength it will not produce flowers or pods at places far removed from the equator. Photoperiodism limits pod availability in higher latitudes but this should not be significant in the equatorial latitudes. Winged bean is a short day plant. It needs a daylength less than 12 hours. Winged bean is a plant ideally suited to the tropics including the hot humid lowlands. Papua New Guinea is a centre of diversity for winged beans and they are grown in many areas of the country. They can be seen from sea level up to about 2300 m altitude although they are less common above 1850 metres and normally only produce tubers between 1200 and 1850 m altitude. For maximum seed production winged beans need temperatures between 23Â°C and 27Â°C and for tubers the temperatures should be between 18Â°C and 22Â°C. This means the main areas of production occur between 20Â°N and 10Â°S latitudes. Winged beans can grow on a wide variety of soils. Winged beans have been grown on soils with pH from 3.6 to 8.0. Soils which are very acid have soluble aluminium to which winged beans are sensitive. Soils should not be waterlogged. In Yunnan^{{{{0(+)x}}}}.

◦ Localisation :

Afrique, Asie, Bangladesh, Brésil, Cambodge, Cameroun, Caraïbes, Afrique centrale, Chine, Congo, Îles Cook, Côte d'Ivoire, Cuba, Afrique de l'Est, Timor oriental, Égypte, Fidji, Polynésie française, FSM, Ghana, Guam, Hawaï, Inde, Indochine, Indonésie, Côte d'Ivoire, Japon, Laos, Libye, Malaisie, Mariannes, Maurice, Myanmar, Nigéria, Afrique du Nord, Nord-est de l'Inde, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Pohnpei, Réunion, SE Asie, Sénégal, Sierra Leone, Singapour, Îles Salomon, Amérique du Sud, Sri Lanka, Tahiti, Taiwan, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, USA, Vanuatu, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Zambie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Asia, Bangladesh, Brazil, Cambodia, Cameroon, Caribbean, Central Africa, China, Congo, Cook Islands, Côte d'Ivoire, Cuba, East Africa, East Timor, Egypt, Fiji, French Polynesia, FSM, Ghana, Guam, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Ivory Coast, Japan, Laos, Libya, Malaysia, Marianas, Mauritius, Myanmar, Nigeria, North Africa, Northeastern India, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, Reunion, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, Singapore, Solomon Islands, South America, Sri Lanka, Tahiti, Taiwan, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, USA, Vanuatu, Vietnam, West Africa, Zambias^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Notes :

Demo. Seeds sont riches en tocophérol - Vitamine A (126 mg / 100 g de poids frais)^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Demo.Seeds are rich in tocopherol - Vitamin A (126 mg/100 g fresh weight)^{{{{0(+x)}}}}.

- Nombre de graines au gramme : 2,6/3 ;

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-2985 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=30222> ;

◦ [MMPND](#) (en anglais) ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 249, par Louis Bubenicek) ;

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

Abbiw, D.K., 1990, Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew. p 31 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 499 ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 219 ; Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioversity International. p 50 ; Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, A Contribution to Bontoc Ethnobotany. Economic Botany, 43(2): 307-369 ; Borrell, O.W., 1989, An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea. Marcellin College, Victoria Australia. p 92 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 3. Kew. ; 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 1850 ; Chin, H. F., 1999, Malaysian Vegetables in Colour. Tropical Press. p 26 ; Ching, L. S. & Mohamed, S., 2001, Alpha-Tocopherol Content in 62 Edible Tropical Plants. J. Agric. Food Chem. 2001, 49, 3101â~3105 ; Cobley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, An Introduction to the Botany of Tropical Crops. Longmans. p 105 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 110 ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation. p 96 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 34 ; French, B.R., 2010, Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc. p 44 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 435 ; Grubben, G.J.H., 2004. Psophocarpus tetragonolobus (L.) DC. [Internet] Record from Protabase. Grubben, G.J.H. & Denton, O.A. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. < <http://database.prota.org/search.htm>>. Accessed 22 October 200919 October 2009. ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 533 ; Hossain, U. & Rahman, A., 2018, Study and quantitative analysis of wild vegetable floral diversity available in Barisal district, Bangladesh. Asian J. Med. Biol. Res. 2018, 4 (4), 362-371 ; http://palaeoworks.anu.edu.au/Nuno_PhD/04.pdf re Timor ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 481 ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Jacquat, C., 1990, Plants from the Markets of Thailand. D.K. Book House p 50 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 19, 29, 96 ; 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 1882 ; Lembaga Biologi Nasional, 1980, Sayur-sayuran. Balai Pustaka, Jakarta. p 54 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 69 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 329 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian

College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 200 ; Massal, E. and Barrau, J., 1973, *Food Plants of the South Sea Islands*. SPC Technical Paper No 94. Noumea, New Caledonia. p 30 ; Medhi, P. & Borthakur, S. K., 2012, *Phytoreources from North Cachur Hills of Assam -3: Edible plants sold at Hflong market*. Indian Journal or Natural Products and Resources. 3(1) pp 84-109 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 100 ; Miguel, E., et al, 1989, A checklist of the cultivated plants of Cuba. Kulturpflanze 37. 1989, 211-357 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Bloomings Books. p 42 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 427 ; Oomen, H.A.P.C., & Grubben, G.J.H., 1978, *Tropical Leaf Vegetables in Human Nutrition*, Communication 69, Department of Agricultural research, RTI Amsterdam, p 17, 36, 66, 103 ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 67 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 263, 262 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 956 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. Â© Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 514 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 314 ; Rajapaksha, U., 1998, *Traditional Food Plants in Sri Lanka*. HARTI, Sri Lanka. p 248 ; Rismunandar, 1986, *Kecipir*, Penerbit, Sinar Baru, Bandung ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 151 ; Smartt, J., 1976, *Tropical pulses*. Tropical Agricultural Series. Longman Group ; Smith, A.C., 1985, *Flora Vitiensis Nova*, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 3 p 234 ; Smith, K., 1998, *Growing Uncommon Fruits and Vegetables*. New Holland. p 67 ; Smith, P.M., 1979, *Winged bean*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 314 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 212 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 323 (Drawing) ; Sukenti, K., et al, 2016, *Ethnobotanical study on local cuisine of the Sasak tribe in Lombok Island, Indonesia*. Journal of Ethnic Foods. 3 (2016) 189-200 p 198 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 68 ; Tindall, H.D., & Williams, J.T., 1977, *Tropical Vegetables and their Genetic Resources*, International Board for Plant Genetic Resources, Rome, p 75 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics*, Macmillan p 286 ; 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 314 ; Verdcourt, B., 1979, *Manual of New Guinea Legumes*. Botany Bulletin No 11, Division of Botany, Lae, Papua New Guinea. p 533 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 213 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 186 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 115 ; <http://cookislands.bishopmuseum.org>