

Apios americana Medik., 1787 (Glycine tubéreuse)

Identifiants : 2742/apiame

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- 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 ;
- Tribu : Phaseoleae ;
- Genre : Apios ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Apios americana* var. *turrigera* Fernald, *Apios tuberosa* Moench 1794, *Glycine apios* L. 1753 ;

- Synonymes français : patate en chapelet (patates en chapelet), gland de terre, apios tubéreux, apios tubéreuse, haricot sauvage, haricot-pomme de terre ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : American potato-bean (American potato bean), potato bean, apios, ground-bean, groundnut (ground nut), wild bean, cinnamon vine, bog potato, kopniss, Erdbirne (de), troque (it), apio tuberoso (es), potatisböna (sv), hopniss (local) ;



- 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]) et racine (tubercules^{27(+x)} cuits^(dp*)) : bouillis ou grillés^{{{27(+x)}}} [nourriture/aliment^{{{2(+)}(dp*)}}}] comestibles.

Détails :

Plante cultivée^{{{27(+x)}}}. Légume potentiel^{{{2(+)}}}.

Les tubercules et les racines souterraines sont consommés crus, bouillis, frits ou grillés. Ils peuvent être ajoutés aux soupes, ragoûts et casseroles. Ils sont écrasés et utilisés dans le pain. Les tubercules peuvent être bouillis dans du sirop d'érable pour faire une confiture. Les graines sont consommées. Les gousses peuvent être grillées et mangées

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

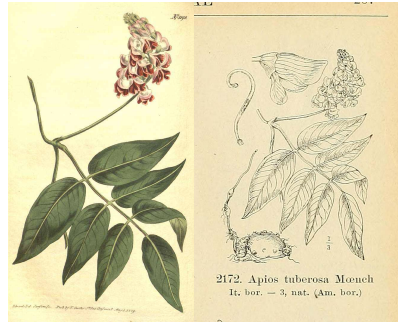
Original : Tuber^{{{0(+x)}}}

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)):**



De gauche à droite :

Par Curtis, W., Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 30 (1809), via plantillustrations

Par Fiori, A., Paoletti, G., Iconographia florum italicarum (1895-1904) Iconogr. Fl. Ital., via plantillustrations

- **Petite histoire-géo :**

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les bois humides. Il convient aux sols acides humides avec un pH de 5 à 7. Il a besoin d'une position protégée et partiellement ombragée. Il convient aux zones de rusticité 3-10^{{{0(+x)}}}
(traduction automatique)

Original : It is a temperate plant. It grows in moist woods. It suits moist acid soils with a pH of 5 to 7. It needs a protected and partly shaded position. It suits hardiness zones 3-10^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

*Asie, Australie, Canada, Europe, France, Allemagne, Italie, Japon, Corée, Amérique du Nord *, USA*^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Asia, Australia, Canada, Europe, France, Germany, Italy, Japan, Korea, North America, USA*^{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe 10 espèces d'Apios. Pour un tubercule, les racines sont riches en protéines^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are 10 Apios species. For a tuber the roots are high in protein^{{{0(+x)}}}.

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

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-5623> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-8586 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=310730> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 29, par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 23 à 25, 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 *Glycine apios*) ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 220 (As *Apios tuberosa*) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 35 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 91 ; Crawford, M., 2012, *How to grow Perennial Vegetables*. Green Books. p 117 ; Duke, J.A., 1992, *Handbook of Edible Weeds*. CRC Press. p 34 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants*. A North American Field guide. Sterling, New York p 149 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 404 ; *Fabaceae Illustrated Flora of Central Texas* p 628 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 102 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 60 (As *Apios americana*) ; <http://en.hortipedia.com> ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1719 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1890 (As *Apios tuberosa*) ; Krishnan, H. B., 1998, *Identification of genistein, an anticarcinogenic compound, in the edible tubers of American groundnut (Apios americana Medikus)*. *Crop Sci.* 38:1052-1056 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, *Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 10 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 267 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 153 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 81 ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 2 (As *Apios tuberosa*) ; 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) ; Vorles. Churpfauz. *Phys.-oucon. Ges.* 2:355. 1787 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. *FAO Non-wood forest products*. FAO, Rome. p 142 ; Woods, M., 2005, *A Revision of the North American Species of Apios (Fabaceae)*. *Castanea*, Vol. 70, No. 2, pp. 85-100