Astragalus crassicarpus Nutt.

Identifiants : 3637/astcra

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 ;***
    - ***Tribu : Galegeae ;***
    - ***Genre : Astragalus ;***
- ***Synonymes : x (=) basionym, Astragalus carnosus Nutt, Astragalus carnosus Pursh, Astragalus caryocarpus Ker.-Gawl, Astragalus crassicarpus Nutt. var. paysonii (Kelso) Barneby, Astragalus crassicarpus NUtt. var. trichocalyx (Torrey & A. Gray) Gleason, Astragalus succulentus Richardson, Geoprumnon crassicarpum (Nutt.) Rydb, Geoprumnon succulentum (Richardson) Rydb, Tragacantha carycarpa (Ker Gawler) Kuntze ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : ground Plum, groundplum milkvetch ;***

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

  Les gousses épaisses et charnues non mûres, qui ressemblent à des prunes vertes, sont consommées crues ou cuites ; elles sont très estimées ; les cosses mesurent environ 25 mm de diamètre{{{5(+)}. Les fruits ou gousses non mûrs sont comestibles crus ou cuits. Les gousses peuvent être cuites comme épices pour les cornichons

  ATTENTION : de nombreux membres de ce genre contiennent des hétérosides toxiques ; toutes les espèces à gousses comestibles peuvent être distinguées par leur gousse ronde ou ovale qui ressemble un peu à une reine-claude ; un certain nombre d'espèces aussi peuvent accumuler des niveaux toxiques de sélénium lorsqu'elles sont cultivées dans des sols qui sont relativement riches en cet élément.ATTENTION : de nombreux membres de ce genre contiennent des hétérosides toxiques ; toutes les espèces à gousses comestibles peuvent être distinguées par leur gousse ronde ou ovale qui ressemble un peu à une reine-claude ; un certain nombre d'espèces aussi peuvent accumuler des niveaux toxiques de sélénium lorsqu'elles sont cultivées dans des sols qui sont relativement riches en cet élément{{{5(+)}.

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

De gauche à droite :

Par Lindley, J., Edwards?s Botanical Register (1829-1847) Edwards?s Bot. Reg. vol. 16 (1830), via plantillustrations
Par Edwards, S.T., Botanical Register (1815-1828) Bot. Reg. vol. 2 (1816), via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée. Il pousse dans les prairies ouvertes et les pentes herbeuses sèches. Il pousse dans les zones de rusticité 3-8{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : It is a temperate plant. It grows in open prairie and dry grassy hillsides. It grows in hardiness zones 3-8{{{0(+x)}}}.

  - ***Localisation :***

    Canada, Koweït, Amérique du Nord, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : Canada, Kuwait, North America, USA{{{0(+x)}}}.

  - ***Notes :***

    Il existe 2 000 espèces d'astragale{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : There are 2,000 Astragalus species{{{0(+x)}}}.

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

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Astragalus+crassicarpus ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) : http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-15288 ;***
    dont biographie(références) de 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 Astragalus caryocarpus) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 46 ; Bot. Reg. 2: t. 176. 1816 ; Cormack, R. G. H., 1967, Wild Flowers of Alberta. Commercial Printers Edmonton, Canada. p 170 ; Crawford, M., 2012, How to grow Perennial Vegetables. Green Books. p 117 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants.

Kampong Publications, p 102 ; Ferns, Plants for the Future. ; Fraser, Cat. pl. Upper Louisiana no. 6. 1813 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 83 (As Astragalus caryocarpus) ; ILDIS Legumes of the World http:www;ildis.org/Legume/Web ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 91 ; Middleditch, B. S., 1991, Kuwaiti Plants: Distribution, Traditional Medicine, Phytochemistry, Pharmacology and Economic Value. Studies in Plant Science, 2. Elsevier p 13 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Wild Edible Plants of the Whitmire Wildflower Garden. Missouri Botanical Gardens.