Vigna caracalla (L.) Verdc., 1970
(Vigne escargot)

Identifiants : 40595/vigcar

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 03/05/2024

- ***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 : Vigna ;***
- ***Synonymes : Phaseolus caracala ;***
- ***Synonymes français : haricot caracolle, haricot limaçon, vigne tire-bouchon ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bertoni bean, caracol, corkscrew flower (corkscrew-flower), corkscrew vine, ornamental bean, snail flower (snailflower, snail-flower), twisted-flowered kidney-bean, snail bean , Schneckenbohne (de), caracol (pt), caracolillo (es), judía caracol (es), snäckböna (sv) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -6°C ;***

- ***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, racine[{{{0(+x)]****.*

  Utilisation(s)/usage(s)[{{{0(+x)] ***culinaire(s) : la racine est utilisée pour aider le fermentation d'une boisson au Mexique[{{{0(+x)]****.*

  La racine est utilisée pour aider à la fermentation d'une boisson au Mexique

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

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

    - ***Distribution :***

Une plante subtropicale. Il pousse sous les tropiques. Il a besoin d'une humidité régulière dans les endroits chauds. Il poussera dans la plupart des sols bien drainés. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1 500 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 10-11[{{{0(+x) (traduction automatique)].

Original : A subtropical plant. It grows in the tropics. It needs regular moisture in hot places. It will grow in most well-drained soils. In Argentina it grows from sea level to 1,500 m above sea level. It suits hardiness zones 10-11[{{{0(+x)].

- ***Localisation :***

  Argentine, Australie, Brésil, République dominicaine, Europe, Inde, Amérique du Nord, Paraguay, Slovénie, Amérique du Sud, Uruguay, Antilles[{{{0(+x) (traduction automatique)].

  Original : Argentina, Australia, Brazil, Dominican Republic, Europe, India, North America, Paraguay, Slovenia, South America, Uruguay, West Indies[{{{0(+x)].

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

  - ***PASSEPORTSANTÉ.NET :*** https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=haricot_amberique_dolique_nu ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-15208 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=41604 ***;***

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

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

    Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1471 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 112 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 476 (As Phaseolus caracalla) ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 306 ; Kew Bull. 24:552. 1970 ; Llamas, K.A., 2003, Tropical Flowering Plants. Timber Press. p 223