

Yucca baccata Torr., 1858 (Yucca banane)

Identifiants : 41200/yucbac

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Asparagaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Liliaceae ;
- Genre : Yucca ;

- **Synonymes :** *Sarcocoyucca baccata* (Torr.) Linding, *Yucca baccata* var. *baccata*, *Yucca fragillifolia* Baker, *Yucca hanburyi* Baker, *Yucca scabrifolia* Baker, *Yucca vespertina* (McKelvey) S. L. Welsh ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *blue yucca*, *banana yucca*, *Banana yucca*, *Datil*, *Palmilla ancha*, *Spanish bayonet* ;



- **Note comestibilité :** ****

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

Partie(s) comestible(s)^{{{(0+*)}}} : fleurs, fruit, feuilles, graines, tige^{{{(0+*)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{(0+*)}}} **culinaire(s) :**

-les jeunes boutons floraux sont grillés ;

-le fruit est consommé cru ; ils sont également séchés et stockés ; ils sont également utilisés dans des tartes ;

-les graines peuvent être grillées et utilisées pour la farine ; celle-ci peut être utilisée pour épaissir soupes et ragoûts ; elles peuvent également être utilisées pour une boisson ;

-les tiges de fleurs peuvent être bouillies pendant 20-30 minutes et consommées comme légume^{{{(0+*)}}} ;

-feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Les jeunes boutons floraux sont torréfiés. Le fruit est mangé cru. Ils sont également séchés et stockés. Ils sont également utilisés dans les tartes. Les graines peuvent être torréfiées et utilisées pour la farine. Cela peut être utilisé pour épaissir les soupes et les ragoûts. Ils peuvent également être utilisés pour boire un verre. Les tiges de fleurs peuvent être bouillies pendant 20-30 minutes et consommées comme légume



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

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



Par L' Illustration horticole (1854-1896) III. Hort. vol. 20 (1873) t. 115, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse bien sur les pentes des montagnes et dans les zones rocheuses. Il convient aux sols de type sableux. Il peut pousser dans des endroits semi-désertiques. Il convient aux zones de rusticité 9-11. Jardins botaniques de Melbourne^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a temperate plant. It grows well on mountain slopes and in rocky areas. It suits sandy type soils. It can grow in semi-desert locations. It suits hardiness zones 9-11. Melbourne Botanical gardens^{{{(0(+x))}}.

- **Localisation :**

Australie, Grande-Bretagne, Amérique centrale, Mexique, Amérique du Nord, Slovénie, Tasmanie, USA^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Australia, Britain, Central America, Mexico, North America, Slovenia, Tasmania, USA^{{{(0(+x))}}.

- **Notes :**

Il existe environ 40 espèces de yucca. Également mis dans la famille des Agavacées^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : There are about 40 Yucca species. Also put in the family Agavaceae^{{{(0(+x))}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-291585 ;

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 1491 ; W. H. Emory, *Rep. U.S. Mex. bound.* 2(1):221. 1858 ("1859") ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses.* Vol. 2. p 368 ; Etkin, N.L. (Ed.), 1994, *Eating on the Wild Side*, Univ. of Arizona. p 70 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications. p 3 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 690 ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 604 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 104 ; Self, M., 199, *Phoenix Seeds catalogue*. p 17 ; www.desert-tropicals.com

