

Agave americana L., 1753 (Agave américain)

Identifiants : 985/agaame

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Liliales ;
- Famille : Liliaceae ;
- Genre : Agave ;
- Section : Americanae ;
- Nom complet : Agave americana subsp. americana var. americana L. 1753 ;

- Synonymes : x (=) basionym, Agave spectabilis Salisb. 1796 (synonyme mais nom illégitime selon TPL), Aloe americana (L.) Crantz 1766 ;

- Synonymes français : agave d'Amérique, choka bleu ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : agave, century plant, American aloe, maguey , pita (es) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -5°C (premiers dégâts/dommages) à -7/-8°C et même -10/-12°C (au sec) et jusqu'à -14°C, selon les espèces ;



- Note comestibilité : ***

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

Tronc (bulbe^(dp*), fleur (jeunes^{27(+x)} tiges⁷/hampes et fleurs^{μ{{{27(+x)}}}}(douces/sucrées et acidulées^{{{(7)}}} cuites^(dp*), feuille (bourgeons¹⁵⁵ : cuits^(dp*) : bouillis [légume]) et fruit (graines^{5(155μ!)} mûres^{l{{{27(+x)}}} broyées^(dp*) [farine^{5(155μ!),27(+x)}]) comestibles.(1*)

Détails :

5(155μ!) : la référence en question ne semble pas parler de l'Agave americana.

Le cœur de la plante peut être mangé après la cuisson. C'est doux mais fibreux. Les pousses tendres sont consommées crues. La graine est moulue en farine et utilisée pour épaissir les soupes. La tige de la fleur peut être rôtie et utilisée comme des asperges. Ils sont également utilisés pour faire du vin. Sap des tiges fleuries coupées peut être utilisé comme sirop. C'est ce qu'on appelle «pulque» au Mexique. Les fleurs sont cuites comme légume

Partie testée : tiges de fleurs^{{{{{{0(+x)}}}}} (traduction automatique)

Original : Flower Stalks^{{{{{{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



Voir le genre *Agave* pour les précautions à prendre (dont celles concernant la sève(1*)). Voir le genre *Agave* pour les précautions à prendre (dont celles concernant la sève(1*))^{(((dp*))}.

- Note médicinale : ***

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



Par Marc Ryckaert (MJJR) (Travail personnel), via wikimedia

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Il est vendu sur les marchés locaux^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : It is sold in local markets^{(((0(+x))}.

- Distribution :

C'est une plante tropicale. Les plantes sont naturalisées en Méditerranée et elles poussent à l'état sauvage au Mexique. Il nécessite un sol très bien drainé et une position ensoleillée. Les plantes sont sensibles au gel. Ils ont besoin d'une température supérieure à 5 ° C. Ils conviennent aux climats plus chauds. Dans les jardins botaniques de Brisbane^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : It is a tropical plant. Plants are naturalised in the Mediterranean and it grows wild in Mexico. It requires a very well drained soil and a sunny position. Plants are frost tender. They need a temperature above 5Â°C. They suit warmer climates. In Brisbane Botanical Gardens^{(((0(+x))}.

- Localisation :

Afrique, Antigua-et-Barbuda, Argentine, Asie, Australie, Botswana, Grande-Bretagne, Amérique centrale, Chine, Afrique de l'Est, Équateur, Eswatini, Europe, Fidji, France, Allemagne, Grèce, Haïti, Hawaï, Inde, Indonésie, Italie, Kiribati, Lesotho, Méditerranée, Mexique *, Myanmar, Nauru, Amérique du Nord, Pacifique, Portugal, Asie du Sud-Est, Slovaquie, Afrique australe, Amérique du Sud, Swaziland, Tasmanie, Turquie, USA, Venezuela, Zimbabwe^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : Africa, Antigua and Barbuda, Argentina, Asia, Australia, Botswana, Britain, Central America, China, East Africa, Ecuador, Eswatini, Europe, Fiji, France, Germany, Greece, Haiti, Hawaii, India, Indonesia, Italy, Kiribati, Lesotho, Mediterranean, Mexico*, Myanmar, Nauru, North America, Pacific, Portugal, SE Asia, Slovenia, Southern Africa, South America, Swaziland, Tasmania, Turkey, USA, Venezuela, Zimbabwe^{(((0(+x))}.

- Notes :

Il existe environ 250 espèces d'agave. Les Agavacées se trouvent principalement dans les régions tropicales et subtropicales. Ils se trouvent généralement dans des régions rocheuses sèches. La sève contient 12 à 15% de sucre^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : There are about 250 Agave species. The Agavaceae are mostly in the tropics and subtropics. They are usually in dry rocky regions. The sap contains 12-15% sugar^{(((0(+x))}.

• Liens, sources et/ou références :

- GardenBreizh : <https://gardenbreizh.org/modules/gbdeb/plante-19-agave-americana.html> ;
- au Jardin.info : https://www.aujardin.info/plantes/agave_america.php ;
- PALMARIS : <https://www.palmaris.org/html/agave.htm> ;
- Jardin exotique de Roscoff : <https://www.jardinexotiqueroscoff.com/site/plante/121/agave-americana.html> ;
- Buzzle (en anglais) : <https://www.buzzle.com/articles/agave-plant.html> ;
- WIKIPEDIA : sirop d'agave : https://fr.wikipedia.org/wiki/Sirop_d'agave ;
- "Global Good Inc. " (en anglais) : <https://www.globalgoods.com/manufacturingagavenectar.html> ;
- ¹⁰⁰¹Cocktails : sirop d'agave : <https://www.1001cocktails.com/cocktails/4532/recette-cocktail-sirop-d-agave.html> ;
- Mezcal ou mescal (WIKIPEDIA en espagnol) : <https://es.wikipedia.org/wiki/Mezcal> ;
- Mezcal ou mescal (WIKIPEDIA en français) : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Mezcal> ;
- ²⁶"Eat The Weeds and other things, too" (en anglais) : <https://www.eattheweeds.com/century-plant/> ;
- Wikipedia :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Agave_america (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Agave_america (source en anglais) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Agave+americana> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-293578 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=1690> ;
- TAD (en anglais) ;

dont livres et bases de données : ⁷"Sturtevant's edible plants of the word" (livre en anglais, pages 28 et 29, par Edward Lewis Sturtevant, U. P. Hedrick), ¹²"Cornucopia II : A Source Book of Edible Plants" (livre en anglais, par Stephen Facciola), ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre page 11, par Louis Bubenicek), ¹⁵⁵"Early Uses of California Plants" (livre en anglais, pages 17 à 20, par Edward K. Balls), ¹⁶¹"Tequila: A Natural and Cultural History" (livre en anglais, page 91, par Ana Guadalupe Valenzuela Zapata, Gary Paul Nabhan) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 19 ; Andersohn, G., 1983, *Cacti and Succulents*. EP Publishing. p 73 ; Anderson, M., 2002, *The World Encyclopedia of Cacti and Succulents*. Hermes House, New York. p 124 ; Astrada, E., et al, 2007, *Ethnobotany in the Cumbres de Monterrey National Park, Nuevo Leon, Mexico*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 3:8 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 12 and p 13 (As Agave complicata) (Also as Agave melliflua) ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 488 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 57 ; Borrell, O.W., 1989, *An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea*. Marcellin College, Victoria Australia. p 13 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 139 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 88 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 105 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 112 ; Datar, M. N. & Upadhye, A. S., 2015, *Forest foods of Northern Western Ghats: Mode of Consumption, Nutrition, and Availability*. *Asian Agri-History Vol. 19, No. 4*, 2015 (293-316) ; Delgado-Lemus, A., et al, 2014, *Vulnerability and risk management of Agave species in the Tehuacan Valley, Mexico*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:53 ; Esperanca, M. J., 1988, *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 42 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications. p 2 ; Harter, J.(Ed.), 1988, *Plants. 2400 copyright free illustrations*. Dover p 7.1, 7.6, 7.7 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 28 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 339 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 14 ; Jadhav, R., et al, 2015, *Forest Foods of Northern Western Ghats: Mode of Consumption, Nutrition and Availability*. *Asian Agri-History Vol. 19, No. 4*: 293-317 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 201 ; Khyade, M. S., et al, 2009, *Wild Edible Plants Used By the Tribes of Akole Tahasil of Ahmednagar District (Ms), India*. *Ethnobotanical Leaflets* 13: 1328-36, 2009 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1890 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 10 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 43 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 203 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant. DK*. p 330 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 29 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Prashanth Kumar, G.M. and Shiddamallayya, N., 2015, *Ethnobotanical Study of Less Known Wild Edible Plants of Hakki Pikki Tribes of Angadihalli, Hassan District, Karnataka*. *Journal or Medicinal Plants Studies* 3(5):80-85 ; Quintana, C. M., 2010, *Wild Plants in the Dry Valleys Around Quito Ecuador. An Illustrated Guide*. *Publicaciones del Harbario, QCA* p 61 ; Small, E., 2009, *Top 100 Food Plants*. National Research Council of Canada. p 526 ; Smith, A.C., 1979, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 1* p 154 ; Sp. pl. 1:323. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 580 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant*

Species of the Botanic Gardens of Indonesia. LIPI p 996 ; Swaziland's Flora Database <http://www.sntc.org.sz/flora> ; Van den Eynden, V., et al, 2003, Wild Foods from South Ecuador. Economic Botany 57(4): 576-603 ; Van den Eynden, V., 2003, Use and Management of edible non-crop plants in southern Ecuador. Ph. D. thesis. Faculty of Agricultural and Applied Biological Sciences, Gent, Belgium ; Vermeulen, N, 1998, The Complete Encyclopedia of Herbs. Rebo Publishers. p 28 ; WAT