

Agave salmiana Otto ex Salm-Dyck, 1859 **(Agave de Salm)**

Identifiants : 1078/agasal

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

- **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 : Salmianaee ;**
- **Nom complet : subsp. *Salmiana Otto ex Salm-Dyck 1859* ;**

- **Synonymes : x (=) basionym, *Agave atrovirens var. salmiana* (Otto ex Salm-Dyck) Maire & Weiller 1959, *Agave pulquero* (?), *Agave salmaniana* (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp*)) ;**

- **Synonymes français : agave à pulque (tp* de "pulque agave") ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : pulque agave , Pulqueagave (de), maguey ceniso (es), maguey de pulque (es), maguey manso (es), taggagave (sv) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -7 à -20°C, selon les variétés ;**



- **Note comestibilité : *****

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

(2*)**Données insuffisantes : absence de références individuelles, concernant la source "27" (cf. genre Agave), hormis concernant la pulque. ;**

Cœur ou centre utilisé pour les boissons fermentées et les boissons fraîches .La sève est consommée. Les jeunes tiges florales sont mâchées

Partie testée : cœur de plante((0(+x)) (traduction automatique)
Original : Heart of plant((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*))}).

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



Par Paul Hermans (Travail personnel), via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : It is a cultivated food plant^{(((0(+x))}.

- **Distribution :**

Il pousse dans les zones désertiques. Il peut pousser dans des endroits arides. Il pousse dans des zones ouvertes sur des sols sableux ou argileux jusqu'à 1800 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 9-11^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : It grows in desert areas. It can grow in arid places. It grows in open areas on sand or clay soils up to 1,800 m above sea level. It suits hardiness zones 9-11^{(((0(+x))}.

- **Localisation :**

*Asie, Australie, Amérique centrale, Indonésie, Mexique *, Amérique du Nord, Asie du Sud-Est^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.*

Original : Asia, Australia, Central America, Indonesia, Mexico, North America, SE Asia^{(((0(+x))}.*

- **Notes :**

Il existe environ 250 espèces d'agave. Les Agavacées se trouvent principalement dans les régions tropicales et subtropicales^{(((0(+x)) (traduction automatique)}.

Original : There are about 250 Agave species. The Agavaceae are mostly in the tropics and subtropics^{(((0(+x))}.

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

- **PALMARIS :** <https://www.palmaris.org/html/agavasalm.htm> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie :** https://nature.jardin.free.fr/succulente/nmauric_agave_salm.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> ;
- **Processus d'élaboration du Mezcal (en espagnol) :** <https://www.eumed.net/cursecon/ecolat/mx/2006/mcro-mezcal2.htm> ;
- ²⁶"Eat The Weeds and other things, too" (en anglais) : <https://www.eattheweeds.com/century-plant/> ;
- ¹⁵⁸"Observatorio de la Economía Latinoamericana : EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL MEZCAL y la importancia económica de la industria" [Agave ferox] (en espagnol) : <https://www.eumed.net/cursecon/ecolat/mx/2006/mcro-mezcal2.htm> ;

- ¹⁵⁹**Norme officielle mexicaine [Agave ferox] (document, en espagnol) :** <https://www.colpos.mx/bancodenormas/noficiales/NOM-070-SCFI-1994.PDF> ;
 - **Wikipedia :**
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Agave_ferox_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Agave_ferox_(en_français)) ;
 - [https://es.wikipedia.org/wiki/Agave_salmiana_\(source_en_espagnol\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Agave_salmiana_(source_en_espagnol)) ;
 - ⁵"**Plants For a Future" (en anglais) :** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Agave_salmiana ;
- dont classification :**
- "**The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-294171 ;
 - "**GRIN" (en anglais) :** ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=1727> ;
 - [TAD \(en anglais\)](#) ;
- dont livres et bases de données :**²⁷*Dictionnaire des plantes comestibles (livre page 12 [Agave ferox], par Louis Bubenicek), 28"The Encyclopedia of Edible Plants of North America" (livre en anglais, pages 524 à 526 [Agave crassipina], par François Couplan), 161"Tequila : A Natural and Cultural History" (livre en anglais, page 91 [Agave ferox], par Ana Guadalupe Valenzuela Zapata, Gary Paul Nabhan) ;*
- dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**
- Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 13 ; Bonplandia 7:88. 1859 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 115 ; 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 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications. p 3 ; 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 32 ; Lulekal, E., et al, 2011, Wild edible plants in Ethiopia: a review on their potential to combat food insecurity. afrika focus â€" Volume 24, Nr. 2, 2011 â€" pp. 71-121 ; Nugent, J., 1999, Agaves and cacti., Permaculture plants. Sustainable Agriculture Research Institute. PO Box 10, Nanup, WA, 6275 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 330 ; Rangel-Landa, S., et al, 2017, Sociocultural and ecological factors influencing management of edible and non-edible plants: the case of Ixcatlan, Mexico. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 13:59 (As Agave salmiana subsp. tehuacanensis) ; Small, E., 2009, Top 100 Food Plants. National Research Council of Canada. p 526 ; Sotelo, A., et al, 2007, Content of Nutrient and Antinutrient in Edible Flowers of Wild Plants in Mexico. Plant Foods for Human Nutrition 62: 133-138 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, 3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia. LIPI p 999*