Lupinus arboreus Sims, 1803 (Lupin)

Identifiants: 19127/luparb

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/06/2024

- 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 : Lupinus ;
- Synonymes : Lupinus barilochensis C. P. Sm;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux): tree lupin, yellow bush-lupine (yellow bush lupine), bush lupine, tree lupine, Baum-Lupine (de), gul busklupin (sv);
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)):
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)): Données absentes/manquantes et/ou insuffisantesµ{{{(dp*)µ.



ATTENTION: les graines de nombreuses espèces de lupin contiennent des alcaloïdes toxiques au goût amer, bien qu'il existe des variétés/cultivars souvent douces au sein de ces espèces qui sont complètement saines; le goût est un indicateur très clair; ces alcaloïdes toxiques peuvent être drainés hors de la graine par trempage pendant la nuit et jetage de l'eau de trempage; il peut également être nécessaire de changer l'eau une fois pendant la cuisson; les toxines fongiques envahissent aussi facilement la graine broyée et peuvent causer des maladies chroniques.ATTENTION: les graines de nombreuses espèces de lupin contiennent des alcaloïdes toxiques au goût amer, bien qu'il existe des variétés/cultivars souvent douces au sein de ces espèces qui sont complètement saines; le goût est un indicateur très clair; ces alcaloïdes toxiques peuvent être drainés hors de la graine par trempage pendant la nuit et jetage de l'eau de trempage; il peut également être nécessaire de changer l'eau une fois pendant la cuisson; les toxines fongiques envahissent aussi facilement la graine broyée et peuvent causer des maladies chroniques (((5(+))).

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



Curtis's Botanical Magazine (vol. 18: t. 682, 1803) [S.T. Edwards], via plantillustrations.org

· Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL":

• Distribution:

C'est une plante tempérée. Il pousse entre 500 et 1000 m d'altitude ((0+x)) (traduction automatique). Original : It is a temperate plant. It grows between 500-1,000 m above sea level ((0+x)).

• Localisation :

Argentine, Australie, Chili, Malouines, Amérique du Nord, Amérique du Sud, Tasmanie (((0(+x) (traduction automatique))).

Original: Argentina, Australia, Chile, Falklands, North America, South America, Tasmania (((0(+x)))).

- Liens, sources et/ou références :
 - Tela Botanica: https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40170;
 dont classification:
 - "The Plant List" (en anglais): www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-8905;
 - "GRIN" (en anglais): https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=22807;

dont livres et bases de données : 0 "Food Plants International" (en anglais) ; dont biographie/références de 0 "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" : INFOODSUpdatedFGU-list.xls