Agave utahensis Engelm. , 1871
(Agave de Clark Mountain)

Identifiants : 1112/agauta

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- ***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 : Urceolatae ;***
    - ***Nom complet : Agave utahensis subsp. utahensis Engelm. 1875 ;***
- ***Synonymes : x (=) basionym, Agave haynaldii var. utahensis (Engelm.) N.Terracc. 1885 ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Clark Mountain agave, Utah agave, Utah aloe, desert agave , gråagave (sv) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : 14 à -18°C et même -20/-23°C (au sec), selon les variétés ;***

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

µ(dp*)µ, il s'agit là, d'un copié-collé de la comestibilité des sous-espèces ; données insuffisantes : la comestibilité de cette espèce est-elle bien identique à celle des sous-espèces ? Est-ce au moins vrai pour celle qui porte deux épithètes identiques à celui de l'espèce (ici "Utahensis") ? (qps*) (rp* : très probablement oui, étant donné que plusieurs sources reportent les mêmes parties comme ayant été consommées). Plante comestibleµ{{{~~26,{{{~~28µ ; pas plus de précision à ce sujet : il pourrait s'agir de la sève ou d'une autre partie (et utilisation correspondante), en particulier, ou de la totalité de la possible comestibilité du genre µ(dp*)µ.(1*) ;
Le bulbe de la racine est rôti et mangé. Le cœur de la plante peut être mangé après la cuisson. C'est doux mais fibreux. 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. Les racines sont consommées cuites. Sap des tiges fleuries coupées peut être utilisé comme sirop. Il est fermenté en une boisson alcoolisée. Attention: l'alcool est une cause de cancer

Partie testée : graines{{{0(+x) (traduction automatique)
Original : Seeds{{{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*

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 Forest & Kim Starr, via wikimedia

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tempérée à subtropicale. Il pousse naturellement dans le sud-ouest de l'Amérique du Nord dans le Grand Canyon sur des pentes calcaires caillouteuses sèches entre 1000 et 1500 mètres. Il convient aux zones de rusticité 7-11[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : It is a temperate to subtropical plant. It grows naturally in south-western North America in the Grand Canyon on dry stony limestone slopes between 1000 - 1500 metres. It suits hardiness zones 7-11[{{{0(+x)}}].

  - ***Localisation :***

    Australie, Amérique du Nord, Slovénie, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : Australia, North America, Slovenia, USA[{{{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/agavutah.htm ***;***
  - ***"Dave's Garden" (en anglais) :*** https://davesgarden.com/guides/pf/go/60916/#b ***;***
  - ***Mezcal ou mescal (WIKIPÉDIA en français) :*** https://fr.wikipedia.org/wiki/Mezcal ***;***
  - ***Mezcal ou mescal (WIKIPÉDIA en anglais) :*** https://en.wikipedia.org/wiki/Mezcal ***;***
  - ***[155]"Early Uses of California Plants" (livre en anglais, pages 17 à 20, par Edward K. Balls) :*** https://books.google.fr/books?id=Pw6OEw2gph8C&pg=PA17&dq=Early+Uses+of+Californian+Plants+agave&hl=fr&sa=X&ei=x-faULvPEfDZ0QW9j4DYDQ&redir_esc=y#v=onepage&q=Early%20Uses%20of%20Californian%20Plants%20agave&f=false ***;***
  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Agave_utahensis ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-294296 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=1744 ***;***
  - TAD (en anglais) ***;***

dont livres et bases de données : [7]"Sturtevant's edible plants of the word" (livre en anglais, page 30, par Edward Lewis Sturtevant, U. P. Hedrick), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 13, par Louis Bubenicek), 41"Food plants of the North American Indians" (livre en anglais, page 15, par Elias Yanovsky), 161"Tequila: A Natural and Cultural History" (livre en anglais, page 91, par Ana Guadalupe Valenzuela Zapata, Gary Paul Nabhan), 163"Permaculture Plants : Agaves and Cacti" (livre en anglais, page 22, par Jeff Nugent) ;

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database."http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 13 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 116 ; 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 30 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 3 ; Nugent, J., 1999, Agaves and cacti., Permaculture plants. Sustainable Agriculture Research Institute. PO Box 10, Nanup, WA, 6275 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ (As Agave utahensis var. discreta) ; S. Watson et al., Botany [fortieth parallel] 497. 1871 "utahense" (in C. King, U.S. geol. explor. 40th Parallel vol. 5)