

# Agave vera-cruz Mill., 1768

Identifiants : 1119/agaver

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

• 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 : Americanae ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Agave breviscapa* A.Berger ex Roster 1916, *Agave cyanophylla* Jacobi 1866, *Agave haworthiana* M.Roem. 1847, *Agave lepida* D.Dietr. 1840, *Agave lurida* Aiton 1789, *Agave magni* Desf. 1815, *Agave manguai* Desf. 1815, *Agave mexicana* Lam. 1783, *Agave polyphylla* K.Koch 1860, *Agave vera-crucis* Haw. 1812, *Agave verae-crucis* Jacobi 1865, *Agave verna* A.Berger 1915 ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Blue elephant aloe, Railway aloe, , Thin-baw-na-nat ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -10°C, et même moins au sec ;



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

$\mu(dp^*)\mu ll$  s'agit là d'une transcription (copié-collé) personnelle de la comestibilité de l'*Agave lurida* Aiton 1789 (laquelle est à la fois reportée comme "synonyme" de l'*Agave vera-cruz* Mill.1768, par TPL, comme "nom accepté", par GRIN, et comme "synonyme de" par TAD) mais également de l'*Agave mexicana* Lam. 1783 ; de plus, les données sont insuffisantes : les références individuelles, de la source "27", sont absentes - il semble que l'auteur de cette source ait réalisé un copié-collé de la comestibilité du genre *Agave* (cf. genre *Agave*). ;

Les tiges de plantes à tiges fleuries ouvertes sont mangées. Les grosses tiges ont la peau extérieure grattée puis elles sont lavées et coupées en petits morceaux puis lavées à nouveau. Ils sont ensuite chauffés sur un feu pendant 2 heures et maintenus au chaud pendant 10 heures avant de cuire encore 2 heures. Ensuite, le tamarin et le sucre sont ajoutés et cuits pendant une heure supplémentaire. L'eau de cuisson est jetée

Partie testée : tige<sup>{{(0+\*)}}</sup> (traduction automatique)

Original : Stem<sup>{{(0+\*)}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
78.9	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\*)<sup>{{(dp\*)}}</sup>).

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



Par Botanischer Garten TU Darmstadt, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

**Une plante tropicale. Tamil Nadu. Il convient aux endroits chauds. Au Mexique, il pousse à environ 1 800 m d'altitude**<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**Original : A tropical plant. Tamil Nadu. It suits warm places. In Mexico it grows at about 1,800 m altitude**<sup>{{(0(+x))}</sup>.

- **Localisation :**

**Asie, Inde, Malaisie, Myanmar, Asie du Sud-Est**<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**Original : Asia, India, Malaysia, Myanmar, SE Asia**<sup>{{(0(+x))}</sup>.

- **Notes :**

**Un traitement considérable est utilisé dans la préparation des aliments. Il existe environ 250 espèces d'agave. Les Agavacées se trouvent principalement dans les régions tropicales et subtropicales. Humidité: 78,9%. Extrait d'éther de pétrole: 0,1%. Cellulose brute: 1,5%. Cendres: 0,5%. Amidon: nul. Glucides (sous forme de sucres réducteurs): 19,0% (principalement polyfructosane)**<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

**Original : Considerable processing is used in the food preparation. There are about 250 Agave species. The Agavaceae are mostly in the tropics and subtropics. Moisture: 78.9%. Petroleum ether extract: 0.1%. Crude fibre: 1.5%. Ash: 0.5%. Starch: nil. Carbohydrate (as reducing sugars): 19.0% (mainly polyfructosan)**<sup>{{(0(+x))}</sup>.

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

- **PALMARIS :** <https://www.palmaris.org/html/agavluri.htm> ;

**dont classification :**

- **"The Plant List" (en anglais) :** [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-294310](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-294310) ;
- **INPI (en anglais) ;**
- **TAD (en anglais) ;**

**dont livres et bases de données :** <sup>163</sup>"Permaculture Plants : Agaves and Cacti" (livre en anglais, pages 22 et 23, par Jeff Nugent) ;

**dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

**Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 20 ; NATARAJAN & BHATIA, ; Nugent, J., 1999, Agaves and cacti., Permaculture plants. Sustainable Agriculture Research Institute. PO Box 10, Nanup, WA, 6275 (As Agave mexicana) ; RAO & BHATIA, ; SUBRAHMANYAN et al, ; SUBRAHMANYAN & SRINAVASAN.**

