

# ***Amphicarpaea bracteata* (L.) Fernald, 1933**

## **(Haricot de terre)**

**Identifiants : 2271/ampbra**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le**

- **Classification phylogénétique :**

- *Clade : Angiospermes* ;
- *Clade : Dicotylédones vraies* ;
- *Clade : Rosidées* ;
- *Clade : Fabidées* ;
- *Ordre : Fabales* ;
- *Famille : Fabaceae* ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae* ;
- *Sous-règne : Tracheobionta* ;
- *Division : Magnoliophyta* ;
- *Classae Magnoliopsida* ;
- *Ordre : Fabales* ;
- *Famille : Fabaceae* ;
- *Sous-famille : Faboideae* ;
- *Tribu : Phaseoleae* ;
- *Sous-tribu : Glycininae* ;
- *Genre : Amphicarpaea* ;

- **Synonymes :** *Glycine bracteata* L. 1753 (=) basionym, *Amphicarpaea bracteata* var. *comosa* (L.) Fernald (synonyme selon TPL, sous-espèce selon GRIN), *Amphicarpaea edgeworthii* Benth. [*Amphicarpaea bracteata* subsp. *edgeworthii* (Benth.) H.Ohashi], *Amphicarpaea edgeworthii* var. *japonica* Oliv. [*Amphicarpaea bracteata* subsp. *edgeworthii* (Benth.) H.Ohashi], *Amphicarpaea monoica* (L.) Nutt., *amphicarpaea sarmentosa*, *Amphicarpaea sarmentosa* Nutt. 1818 ;

- **Synonymes français :** haricot de terre du Japon [*Amphicarpaea bracteata* subsp. *edgeworthii* (Benth.) H.Ohashi] ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** hog-peanut (hog peanut), hog-nut (hog nut), talet beans, wild peanut , aha (Ainos) [subsp. *edgeworthii*], ahacha (Ainos), Gin-Mame (jp romaji) [subsp. *edgeworthii*], yobu-Mame (yobu mame, jp romaji) [subsp. *edgeworthii*] ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -26°C ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*\*

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

*Fruit (graines<sup>27(+x)</sup>) [nourriture/aliment : fruit et légume<sup>(((2(dp^\*))</sup>)] comestible. Les graines souterraines peuvent être bouillies et servies avec du beurre ou de la crème ou utilisées dans les soupes et les ragoûts. Les graines des gousses au-dessus du sol peuvent être bouillies et mangées. Les racines tubéreuses peuvent être cuites et mangées*

*Partie testée : graine<sup>(((0(+x))</sup> (traduction automatique)  
*Original : Seed<sup>(((0(+x))</sup>**

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
-----------------	--------------	----------------	---------------	----------------------	------------------	----------	-----------



**Précautions :**

**néant, inconnus ou indéterminés.**

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

*Par Roemer, J.J., Archiv für die Botanik (1796-1805) Arch. Bot. (Leipzig) vol. 1 (1796), via plantillustrations*

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

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/133488/#b> ;

**dont classification :**

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ld-15862](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ld-15862) ;
- "GRIN" (en anglais) : <sup>2</sup><https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=313277> ;

**dont livres et bases de données :** <sup>76</sup>Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 216 à 221 [Amphicarpaea monoica Ell. et Nutt., Amphicarpaea edgeworthii Benth., var. japonica, et Amphicarpaea sarmentosa Nutt.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

**dont biographie/références de <sup>0</sup>"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) (As Falcata comosa and Falcata pitcheri) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 25 (As Amphicarpaea monoica and as Amphicarpaea sarmentosa) ; Duke, J.A., 1992, Handbook of Edible Weeds. CRC Press. p 32 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 102 (As Amphicarpaea monoica) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 51 (As Amphicarpaea monoica) ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Illustrated Flora of Central Texas p 626 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1785 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 89 (As Amphicarpaea monoica) ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (Also as Amphicarpaea pitcheri) ; Rhodora 35:276. 1933 ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 61 (As Amphicarpaea monoica) ; Tozer, F., 2007, The Uses of Wild Plants. Green Man Publishing. p 28 ; Turner, N. J. et al, 2011, Edible and Tended Wild Plants, Traditional Ecological Knowledge and Agroecology. Critical Reviews in Plant Sciences, 30:198-225 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: [www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000)*