

Canavalia ensiformis (L.) DC., 1825 (Fève jack)

Identifiants : 6143/canens

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 20/04/2024

• 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 : Canavalia ;

• Synonymes : *Canavalia ensiformis* (L.) DC. var. *albida* DC, *Canavalia ensiformis* (L.) DC. var. *truncata* Ricker, *Canavalia gladiata* (Jacq.) DC. var. *leucosperma* Voigt, *Dolichos acinaciformis* Jacq, *Dolichos ensiformis* L, *Dolichos pugioniformis* Rausch, *Canavalia gladiata* (Jacq.) DC var. *ensiformis* (L.) Benth, *Malocchia ensiformis* (L.) Savi ;

• Synonymes français : haricot Jack ;

• Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Jack-bean , Banchaki, Bara sem, Baran chaki, Broad Bean, Chickasaw Lima, Cocorico, Cut-Eye, Dau-rua, Dau-tac, Dolique, Feijao, Garde Place, Gotani bean, Gros Pois, Horse Bean, Jamaican horse bean, Jangala, Kaat thumbuten kai, Kachang parang puteh, Kalongonda, Kangianeteupi, Ladiko, Makhan shim, Mavi, Nkasa zi madeso, One-Eye Bean, Overlook, Pandhri abai, Papanla, Popondo, Prapiey sbaek, Sabre bean, Samkhra, Sufed kadsumbal, Sword bean, Tamma, Vella tamma, Vellai tambattai, Voavahibe ;



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

Fruit (gousses immatures^{{{(0(+x),27(+x))}}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}}, feuille^{0(+x)} et fleur^{0(+x)} comestibles^{0(+x)}).(1*)

Détails :

Plante cultivée mais essentiellement comme fourrage^{{{(27(+x))}}}. Epice^{0(+x)}, légume^{0(+x)}. Feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Les feuilles et les pousses supérieures sont mangées. Les très jeunes gousses sont bouillies et mangées. Les fleurs peuvent être mangées. Les jeunes graines sont consommées bouillies, rôties ou pelées et cuites. Les graines sont également fermentées. Les graines mûres sont torréfiées et utilisées comme succédané de café. ATTENTION Les graines mûres peuvent contenir du poison et doivent être bien cuites et l'eau changée avant de les manger. Ils sont également souvent laissés sous l'eau courante ou fermentés.

Partie testée : gousses - frais^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Pods - fresh^{{{(0(+x))}}}

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



(1*)ATTENTION : les graines mûres sont considérées comme toxiques à forte(s) dose(s) et/ou sans préparation adéquate.(1*)ATTENTION : les graines mûres sont considérées comme toxiques^{{{(27(+x))}}} à forte(s) dose(s) et/ou sans préparation adéquate^{{{(dp*)}}}.

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



Par , via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. Il est accepté et cultivé dans certaines régions côtières et de moyenne altitude en Papouasie-Nouvelle-Guinée. Les pods sont vendus sur les marchés locaux^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable. It is being accepted and grown in some coastal and mid altitude areas in Papua New Guinea. Pods are sold in local markets^{{{(0(+x))}}}.

- **Distribution :**

Il pousse dans les endroits tropicaux et subtropicaux. Il nécessite une température assez élevée (15 ° -30 ° C). Il atteindra probablement 1 600 m d'altitude. Il est assez résistant à la sécheresse et a également une certaine résistance à l'hydroculture et au sel du sol. Il peut tolérer l'ombre. Il peut tolérer un pH de 4,5 à 8,0 mais fait mieux à environ 6,1. La température annuelle moyenne optimale est de 14,4 ° -27,8 ° C. Les graines germent entre 24 et 27,5 ° C. C'est une plante de jour court qui pousse bien avec une longueur de jour de 10 à 12 heures de soleil. Il peut pousser dans des endroits arides. En Argentine, il pousse en dessous de 500 m au-dessus du niveau de la mer. Dans XTBG Yunnan^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It grows in tropical and subtropical places. It requires a fairly high temperature (15Â°-30Â°C). It will possibly grow up to 1,600 m altitude. It is fairly drought resistant and also has some resistance to water-logging and salt in the soil. It can tolerate pH from 4.5 - 8.0 but does best at about 6.1. The optimum mean annual temperature is 14.4Â°-27.8Â°C. Seed germinate between 24-27.5Â°C. It is a short day plant growing well with a daylength of 10-12 hours of sunlight. It can grow in arid places. In Argentina it grows below 500 m above sea level. In XTBG Yunnan^{{{(0(+x))}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Angola, Argentine, Asie, Australie, Bangladesh, Belize, Bénin, Bolivie, Brésil, Burkina Faso, Cambodge, Cameroun, Caraïbes, Afrique centrale, Amérique centrale, Tchad, Chine, Colombie, RD Congo, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Égypte, El Salvador, Éthiopie, Fidji, Guyane française, Gabon, Ghana, Grenade, Guadeloupe, Guatemala, Guyanes, Guinée, Guinée, Guinée-Bissau, Guyane, Haïti, Hawaï, Himalaya, Honduras, Inde, Indochine, Indonésie, Côte d'Ivoire, Jamaïque, Japon, Kenya, Kiribati, Laos, Libéria, Madagascar, Malawi, Malaisie, Maldives, Mali, Mariannes, Martinique, Maurice, Mexique, Mozambique, Myanmar, Namibie , Nauru, Nouvelle-Calédonie, Niger, Nigéria, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Panama, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Paraguay, Pérou, Philippines, Porto Rico, Réunion, Sao Tomé et Príncipe,Asie du Sud-Est, Seychelles, Sénégal, Sierra Leone, Singapour, Sri Lanka, Îles Salomon, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Soudan, Suriname, Taïwan, Tanzanie, Thaïlande, Togo, Tonga, Trinité-

Original : Africa, Angola, Argentina, Asia, Australia, Bangladesh, Belize, Benin, Bolivia, Brazil, Burkina Faso, Cambodia, Cameroon, Caribbean, Central Africa, Central America, Chad, China, Colombia, Congo DR, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Egypt, El Salvador, Ethiopia, Fiji, French Guiana, Gabon, Ghana, Grenada, Guadeloupe, Guatemala, Guianas, Guinea, Guinée, Guinée-Bissau, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Ivory Coast, Jamaica, Japan, Kenya, Kiribati, Laos, Liberia, Madagascar, Malawi, Malaysia, Maldives, Mali, Marianas, Martinique, Mauritius, Mexico, Mozambique, Myanmar, Namibia, Nauru, New Caledonia, Niger, Nigeria, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Panama, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Peru, Philippines, Puerto Rico, Reunion, Sao Tome and Principe, SE Asia, Seychelles, Senegal, Sierra Leone, Singapore, Sri Lanka, Solomon Islands, South Africa, Southern Africa, South America, Sudan, Suriname, Taiwan, Tanzania, Thailand, Togo, Tonga, Trinidad & Tobago, Uruguay, USA, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambie, Zimbabwe^{{{(0+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 50 espèces de *Canavalia*. Composition chimique (teneur en acide) (échantillon nigérian): huile = 1%; esters de composant (% en poids): 16:0 = 17%. 16:1 = 2%. 18:0 = 2%. 18:1 = 49%, 18:2 = 18%. 18:3 = 7%. 20:0 = 1%. 22:0 = 1%. 24:0 = 2%. Rapporté pour avoir une valeur de thréonine élevée^{{{(0+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 50 *Canavalia* species. Chemical composition (acid content) (Nigerian sample): oil = 1%; component esters (wt. %): 16:0 = 17%. 16:1 = 2%. 18:0 = 2%. 18:1 = 49%, 18:2 = 18%. 18:3 = 7%. 20:0 = 1%. 22:0 = 1%. 24:0 = 2%. Reported to have a high Threonine value^{{{(0+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-3629 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 65, par Louis Bubenicek) ;

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

Jack bean references ; Abbiw, D.K., 1990, *Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew.* p 31 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India. CSIR India.* p 100 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press.* p 205 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics.* AUC Press. p 79 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia.* Vol 1 (A-H) p 437 ; Cogley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops.* Longmans. p 102 ; Duke, J.A., 1981, *Handbook of Legumes of World Economic Importance.* Plenum Press, New York. p 39-41 ; Ekman Herbarium records Haiti ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants.* Kampong Publications, p 103 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses.* Kew. p 80 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium.* Asia Pacific Science Foundation p 43 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium.* Food Plants International Inc. p 57 ; GAMMIE, Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world.* p 149 ; Henty, E.E., 1980, *Harmful Plants in Papua New Guinea. Botany Bulletin No 12. Division Botany, Lae, Papua New Guinea.* p 79 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26.* FAO, Rome. p18 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia. Plant Protection Society of Western Australia.* p 148 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.* p 25, 62 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1790 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO.* p 46 ; Lembogi Biologi Nasional, 1980, *Sayur-sayuran.* Balai Pustaka, Jakarta. p 46 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur.* p 322 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics.* Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 198 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida* p 91 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies. Asher reprint.* p 372 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants.* Guyana University, Georgetown p 103 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium.* p 419 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists, Division of Botany, Lae, PNG.* p 255, 254 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre.* p 944 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia.* © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 128 ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Plowes, N. J. & Taylor, F. W., 1997, *The Processing of Indigenous Fruits and other Wildfoods of Southern**

Africa. in Smartt, L. & Haq. (Eds) *Domestication, Production and Utilization of New Crops*. ICUC p 187 ; Prodr. 2:404. 1825 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 275 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 4, 1992, Forages. ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 242 ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview. p 261 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 5 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 28th April 2011] ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 151 ; Smith, A.C., 1985, *Flora Vitiensis Nova*, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 3 p 221 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World*. An illustrated guide. Timber press. p 113 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 34 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics*, Macmillan p 257 ; 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 (10 April 2000) ; VAN ETTEN et al (1963), ; van Wyk, Be, & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 22 (As *Canavalia ensifolia*) ; van Wyk, Be., & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 102 (As *Canavalia ensifolia*) ; Verdcourt, B., 1979, *Manual of New Guinea Legumes*. Botany Bulletin No 11, Division of Botany, Lae, Papua New Guinea. p 473 ; *Wealth of India*, 1959, Council of Scientific and Industrial Research, New Delhi. p 55-56 ; Wheeler, J.R.(ed.), 1992, *Flora of the Kimberley Region*. CALM, Western Australian Herbarium, p 376 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 184 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 52 ; Wilson, J.M. & Witcombe, J.R., *Crops for Arid lands*, in Wickens, G.E., Goodin, J.R., and Field, D.V.,(Eds.) 1985, *Plants for Arid Lands*. Unwin Hyman, London, p 45 ; Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga*, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 148