

Lupinus albus L., 1753 (Lupin blanc)

Identifiants : 2091/lupalb

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 28/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Leguminosae ;
- Synonymes français : Lupin comestible, lupin d'Égypte, lupin blanc [var. albus], lentille des Arabes ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : white lupin, white lupine, Egyptian lupin, European white lupin, Mediterranean white lupin, field lupine, wolf bean, altramuz (es), altramuz blanco (es), altramuz blanco [var. albus] (es), altramuz blanco amargo (es), chocho (es), lupino (es), bittere Lupine (nl), witte Lupine (nl), lupino bianco (it), weiße Lupine (de), Wolfsbohne (de), Feigbohne (de), weiße Lupine [var. albus] (de), tremoçeiro-branco (pt), tremoçeiro-branco [var. albus] (pt), vitlupin (sv) ;



- Note : ****
- Note perso : ****
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit (grainesµ0(+x),27(+x)µ cuitesµ0(+x)µ {bouillies ou grilléesµ{{{0(+x),{{27(+x)µ/torréfiéesµ(dp*)µ} [nourriture/alimentµ{{{0(+x)µ {légumeµ0(+x)(dp*)µ, collationµ0(+x)µ, pseudo-céréales secondaireµ{{{(dp*)(0(+x),27(+x))µ : farineµ0(+x),27(+x)µ} et base boissons/brevagesµ{{{(dp*)(0(+x),27(+x))µ {substitutµ0(+x)µ/succédané de caféµ{{{27(+x),0(+x)µ}}], fleur (hampes floralesµ{{{0(+x)µ cuitesµ(dp*)µ {pickléesµ0(+x)µ} [nourriture/alimentµ{{{(dp*)(0(+x))µ} et feuille (feuillesµ0(+x)µ) comestiblesµ0(+x)µ.(1*) ;

Graines, légume, feuillesµ{{{0(+x)µ.

Graines consomméesµ{{{0(+x),{{27(+x)µ (utilisées comme nourritureµ{{{0(+x)µ) bouillies, grillées en farine ou comme succédané de caféµ{{{27(+x)µ} ; elles sont trempées pendant environ 3 jours dans l'eau salée puis cuites et mangées ou utilisées dans des soupesµ{{{0(+x)µ} ; elles sont utilisées également pour la fabrication de lait végétalµ{{{(dp*)µ} ; les graines grillées sont consommées comme collation ou utilisées comme substitut de café ; broyées, elles sont mélangées avec de la farine de pain.

Les hampes florales sont picklées et mangéesµ{{{0(+x)µ.

Feuilles cuites (ex. comme potherbe) ? (qp*).(1*) ;



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTIONµ0(+x)µ : les graines contiennent un élément toxique qui est éliminé par trempage ou ébullition ; il existe plusieurs types de lupin doux qui peuvent être consommés sans traitement en raison de leur faible teneur en alcaloïdesµ<0(+x)µ ; il existe des variétés/cultivars riches en alcaloïdes toxiquesµ<27(+x)µ ; 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 chroniquesµ<5(+x)µ.

- Autres infos : Plante cultivée depuis l'antiquité ; il existe plusieurs cultivarsµ<27(+x)µ. ;
- Catégories : pscf ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Koehler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 4: t. 56, 1890) [M.B.], via plantillustrations.org

• Liens, sources et/ou références :

- ["Plants For a Future" \(en anglais\)](#) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia** :
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Lupin_blanc (en français) ;
- **PetaBotant** : <https://www.peta4u.org/protav8.asp?fr=1&p=Lupinus+albus>
- **Prota4U** : <https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&p=Lupinus+albus> ;

dont classification :

- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Lupinus albus" : [pages](#), [images](#) / "Lupin blanc" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, pages 180 à 181, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 340 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 38 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 85 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 185 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 185 (As *Lupinus termis*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 107 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 389 (As *Lupinus termis*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 389 ; 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 152 ; *ILDIS Legumes of the World* <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; *INFOODSUpdatedFGU-list.xls* ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 25 (As *Lupinus termis*) ; 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 (Also as *Lupinus termis*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1728 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 152 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 96 (As *Lupinus termis*) ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <http://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 439 ; *Plants for a Future, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (As *Lupinus termis*) ; *Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 29th April 2011] ; Smith, P.M., 1979, *Lupin, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 312 ; Sp. pl. 2:721. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 333 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam*, p 57 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam*, p 57 (As *Lupinus termis*) ; 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 Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 233