

# Lupinus angustifolius L., 1753 (Lupin à feuilles étroites)

Identifiants : 19126/lupang

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/04/2024

- **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 : Lupinus ;

- **Synonymes français :** lupin à folioles étroites, lupin bleu, petit lupin bleu, lupin petit bleu, lupin à café ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** blue lupin, narrow-leaved lupin, European blue lupine, narrow-leaf lupin (narrowleaf lupine), New Zealand blue lupin, sweet lupinseed, altramuz azul (es), altramuz silvestre (es), lupino azul (es), blauwe Lupine (nl), llobí bord (cat), lupino azzurro (it), lupino selvatico (it), schmalblättrige Lupine (de), blaue Lupine (de), tremçozeiro-azul (pt), blålupin (sv), fingerlupin (sv) ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*\*

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

Fruit (graines<sup>0(5(+),+x),27(+x)</sup> cuites<sup>5(+)</sup> [nourriture/aliment<sup>{{0(5(+),+x)}</sup> {comme légume, protéine végétale<sup>{{5(+)}</sup> ; pseudo-céréale secondaire : farine<sup>mu</sup>(((dp\*)(5+)))]) comestible<sup>0(5(+),+x),27(+x)</sup>.(1\*)

**Détails :**

Partie(s) comestible(s)<sup>{{0(5(+),+x),27(+x)}</sup> et usage/utilisation<sup>{{0(5(+),+x)}</sup> : graines<sup>0(5(+),+x),27(+x)</sup> - cuites<sup>5(+)</sup> ; utilisées comme protéine végétale (légume riche en protéines) ou dans des plats salés à la manière des haricots ; ils peuvent aussi être torréfiés ou moulus en poudre ; si la graine est amère, cela est dû à la présence d'alcaloïdes toxiques et la graine doit être soigneusement lessivée avant d'être cuite<sup>{{5(+)}</sup> ; les graines de sélections/varieties/cultivars faibles en alcaloïdes sont utilisées dans la préparation de tempeh<sup>{{0(5(+),+x)}</sup>.(1\*)

Les graines de sélections à faible teneur en alcaloïdes sont utilisées dans la préparation du tempeh. ATTENTION: les variétés correctes doivent être choisies. D'autres sont toxiques



(1\*)ATTENTION : des variétés/cultivars correctes/adaptées doivent être choisies, les autres sont toxiques ; 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 chroniques. Plante protégée en Centre et Midi-Pyrénées.(1\*)ATTENTION<sup>(0(+x))</sup> : des variétés/cultivars correctes/adaptées doivent être choisies, les autres sont toxiques<sup>{{(0(+x))}}</sup> ; 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 chroniques<sup>{{(5(+))}}</sup>. Plante protégée en Centre et Midi-Pyrénées<sup>{{(TB)}}</sup>.

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



Par Sibthorp J., Smith J.E. (*Flora Graeca*, vol. 7: p. 78, t. 685, 1830), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

*C'est une plante tempérée. Il pousse principalement sur des sols sableux acides. En Argentine, il pousse en dessous de 100 m au-dessus du niveau de la mer.*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>

*Original : It is a temperate plant. It mainly grows on sandy acid soils. In Argentina it grows below 100 m above sea level.*<sup>{{(0(+x))}}</sup>

- **Localisation :**

*Algérie, Argentine, Australie, Autriche, Grande-Bretagne, Bulgarie, Amérique centrale, Chili, Crète, République tchèque, Afrique de l'Est, Égypte, Éthiopie, Europe, France, Allemagne, Grèce, Guatemala, Hawaï, Hongrie, Inde, Israël, Italie, Jamaïque, Jordanie, Kenya, Liban, Libye, Méditerranée, Mongolie, Maroc, Myanmar, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Pologne, Portugal, Roumanie, Russie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Suisse, Syrie, Taiwan, Tasmanie, Tunisie, Turquie, Uruguay, USA.*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>

*Original : Algeria, Argentina, Australia, Austria, Britain, Bulgaria, Central America, Chile, Crete, Czech Republic, East Africa, Egypt, Ethiopia, Europe, France, Germany, Greece, Guatemala, Hawaii, Hungary, India, Israel, Italy, Jamaica, Jordan, Kenya, Lebanon, Libya, Mediterranean, Mongolia, Morocco, Myanmar, New Zealand, North Africa, North America, Pacific, Poland, Portugal, Romania, Russia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Switzerland, Syria, Taiwan, Tasmania, Tunisia, Turkey, Uruguay, USA.*<sup>{{(0(+x))}}</sup>

- **Notes :**

*Il existe environ 200 espèces de Lupinus.*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>

*Original : There are about 200 Lupinus species.*<sup>{{(0(+x))}}</sup>

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

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40162> ;
- **INPN** : [https://inpn.mnhn.fr/espece/cd\\_nom/106766](https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/106766) ;
- **FloreAlpes** : [https://www.floreAlpes.com/fiche\\_lupinusangustian.php?PHPSESSID=007e613d5439c0b2945d31d8492e8918](https://www.floreAlpes.com/fiche_lupinusangustian.php?PHPSESSID=007e613d5439c0b2945d31d8492e8918) ;

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lupinus\\_angustifolius](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lupinus_angustifolius) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-8550](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-8550) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=22805> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 181, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 340 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 85 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 107 ; 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 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1728 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 439 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.