

Lupinus luteus L., 1753 (Lupin doux jaune)

Identifiants : 2093/luplut

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 jaune, lupin jaune soufre, lupin jaune odorant ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : annual yellow lupin, European yellow lupine, yellow lupin, altramuz amarillo (es), gelbe Lupine (de), Hasenkleee (de), gele Lupine (nl), lupino amarillo (it), lupino giallo (it), tremçoire-amarelo (pt), gul-lupin (sv) ;
- Note : ***
- Note perso : ***?
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit (graines) $\mu_{0(5+),+x},27(+x)$ cuites $\mu_{5(+)}\mu$ [nourriture/aliment] $\mu_{0(5+),+x}$ {comme légume, protéine végétale ; pseudo-céréale secondaire} $\mu_{(dp^*)(0(5+),+x)}$: farine $\mu_{0(5+),+x}$ et base boissons/brevages {torréfiées} $\mu_{(dp^*)(0(5+),+x),27(+x)}$: substitut $\mu_{0(5+),+x}$ / succédané $\mu_{0(+x)}$ du café $\mu_{0(+x),\{27(+x)\}}$; et extrait $\mu_{(dp^*)}\mu$ graines : huile $\mu_{0(+x)}$ [nourriture/aliment : huile alimentaire] $\mu_{(dp^*)(0(+x))}$ {après raffinage} $\mu_{0(+x)}$ comestible $\mu_{0(5+),+x},27(+x)}\mu.(1^*)$;

Partie(s) comestible(s) $\mu_{0(5+),+x}$ et usage/utilisation $\mu_{0(5+),+x}$: graines $\mu_{0(5+),+x},27(+x)$ - cuites $\mu_{5(+)}\mu$; utilisées comme protéine végétale (légume riche en protéines) ou dans des plats salés à la manière des haricots $\mu_{5(+)}\mu$; les graines $\mu_{0(5+),+x},\{5(+)}\mu$ peuvent également être broyées $\mu_{0(5+),+x},\{5(+)}\mu$ en poudre $\mu_{5(+)}\mu$ (farine $\mu_{0(+x)}$) et mélangées avec des farines de céréales pour la fabrication du pain, etc... ; si la graine est amère, cela est dû à la présence d'alcaloïdes toxiques et la graine ne doit pas être mangée sans traitement ; ces alcaloïdes peuvent généralement être éliminés par trempage des graines dans 2 ou 3 changements d'eau ; des variétés/cultivars faible en alcaloïdes ont été développées avant 1930 par Von Sengbusch $\mu_{5(+)}\mu$. Graines grillées/torréfiées utilisées comme $\mu_{0(5+),+x},\{27(+x)}\mu$ substitut $\mu_{0(5+),+x}$ / succédané $\mu_{0(+x)}$ du café $\mu_{0(+x),\{27(+x)\}}$. Graines - huile. L'huile est comestible après raffinage $\mu_{0(+x)}\mu.(1^*)$;



Précautions à prendre :

ATTENTION $\mu_{0(+x)}\mu$: de nombreux types contiennent des éléments toxiques ; des souches faibles en alcaloïdes doivent être choisies $\mu_{0(+x)}\mu$; 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 $\mu_{5(+)}\mu$.

- Autres infos : Plante cultivée en Italie $\mu_{27(+x)}\mu$;
- Catégories : pscf ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Botanical Magazine (vol. 4: t. 140, 1791) [S.T. Edwards], via plantillustrations.org

Thomé O.W. (*Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln*, vol. 3: t. 426, 1885), 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_jaune (en français) ;
- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-40186> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "*Lupinus luteus*" : [pages](#), [images](#) | "*Lupin doux jaune*" : [pages](#) ;

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

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

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 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 636 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 107 ; 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 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1729 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 153 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 96 ; 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. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Smith, P.M., 1979, *Lupin*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 312 ; Sp. pl. 2:722. 1753 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 233 ; www.desert-tropicals.com