

Mucuna pruriens (L.) DC., 1825 (Fève de velour)

Identifiants : 4791/mucpru

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 02/10/2020

- Classification/taxinomie :

- Famille : Leguminosae ;

- Synonymes français : cowitch, pois pouilleux [var. pruriens] ;

- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : Bengal velvet-bean [Mucuna pruriens var. utilis], cow-itch, cow-itch [Mucuna pruriens var. pruriens], cowage, cowage velvet-bean [Mucuna pruriens var. utilis], Florida velvet-bean [Mucuna pruriens var. utilis], lacuna-bean [Mucuna pruriens var. utilis], Lyon-bean [Mucuna pruriens var. utilis], Mauritius velvet-bean [Mucuna pruriens var. utilis], velvet-bean (velvet bean), velvet-bean (velvet bean) [Mucuna pruriens var. utilis], Yokohama velvet-bean [Mucuna pruriens var. utilis], li dou [Mucuna pruriens var. utilis] (cn transcrit), Juckbohne [Mucuna pruriens var. pruriens] (de), stizolobia [Mucuna pruriens var. utilis] (it), chiporro [Mucuna pruriens var. pruriens] (es), guisante negro [Mucuna pruriens var. utilis] (es), picapica [Mucuna pruriens var. pruriens] (es), kliböna (sv) ;



- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Partie(s) comestible(s) : graines, jeunes gousses, feuilles, légume, prudence. Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) :
 - les gousses sont brûlées au feu pour enlever les épines, puis les grains sont trempés jusqu'à ce qu'ils germent, puis lavés et bouillis ou pilés ;
 - les jeunes feuilles sont cuites comme légume ;
 - les graines mûres sont grillées et consommées.



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : les graines ont besoin d'une préparation spéciale.

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Mucuna pruriens" : [pages](#), [images](#) / "Fève de velour" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ali, A. M. S., 2005, Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh. Human Ecology, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270 (As Mucuna aterrima) ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 709 ; Borrell, O.W., 1989, An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea. Marcellin College, Victoria Australia. p 91, 195 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 683 ; Buckles, D., Velvetbean: A "New" Plants with a History. Economic Botany 49(1) pp. 13-25 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 3. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1528 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong

Publications, p 108 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 38 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 49 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 563 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 423 ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 25, 90 ; Lembogi Biologi Nasional, 1980, *Sayur-sayuran*. Balai Pustaka, Jakarta. p 44 ; Malaisse, F., 1997, *Se nourrir en floret claire africaine. Approche ecologique et nutritionnelle*. CTA., p 65 ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide*. White Lotus. p 97 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 39 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 250, 248 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 939 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Prodr. 2:405. 1825 ; RADHA PANT et al (1974), ; RADHA PANT & TULSIANI, ; 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] ; Sarma, H., et al, 2010, *Updated Estimates of Wild Edible and Threatened Plants of Assam: A Meta-analysis*. *International Journal of Botany* 6(4): 414-423 ; Verdcourt, B., 1979, *Manual of New Guinea Legumes*. *Botany Bulletin* No 11, Division of Botany, Lae, Papua New Guinea. p 451 ; WATT, ; White, F., Dowsett-Lemaire, F. and Chapman, J. D., 2001, *Evergreen Forest Flora of Malawi*. Kew. p 332 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 170 ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica*. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 294