Vicia sativa L.
(Vesce commune)

Identifiants : 40569/vicsat

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Sous-règne : Tracheobionta ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
    - ***Genre : Vicia ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : common vetch, winter tares, lentil of Canada , Akra, Akta, Alverjana, Alverjilla comun, Ankari, Ankra, Arverja, Arvejilla, Avica, Chatri-matri, Chirinji arxa, Chirinji, Choni, Ervilhaca, Ful rumi, Jhilo arxa, Jhilo sag, Jibban, Kishnac matar, Matra, Navadna graÅ¡ica, Nuojiefei, Pe-ni-gale, Pesan-ban, Rothi, Taw-pe, Vicia comun ;***



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

Graines, pousses, gousses, feuilles - thé{{{0(+x)}. Les jeunes feuilles, gousses et pousses sont consommées cuites dans les soupes{{{0(+x)} ; jeunes feuilles cuites (ex. : comme potherbe){{{dp*)} ;
Les graines sont consommées cuites ; elles peuvent être moulues en farine et mélangées avec de la farine de maïs, de seigle ou de blé et transformées en pain. Les jeunes graines immatures sont consommées crues comme collation.
Les feuilles sont utilisées comme substitut du thé{{{0(+x)}.(1*)

Les jeunes feuilles, gousses et pousses sont consommées cuites. Ils sont consommés dans les soupes. Les graines sont consommées cuites. Ils peuvent être moulus en farine et mélangés avec de la farine de maïs, de seigle ou de blé et transformés en pain. Les jeunes graines non mûres sont consommées crues comme collation. Aussi les pods. Les feuilles sont utilisées comme substitut du thé. ATTENTION: Il existe des preuves que les graines peuvent être légèrement toxiques

Partie testée : graines{{{0(+x) (traduction automatique)
Original : Seeds{{{0(+x)

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
11.1	*1434*	*343*	*0*	*0*	*0*	*9.3*	*0*

Précautions :

(1*)ATTENTION0(+x)µ : il existe certaines preuves que les graines peuvent être légèrement toxiques{{{0(+x)}.

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

De gauche à droite :

Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 3 (1885) t. 449, via plantillustrations
Par Smith, J.E., English botany, or coloured figures of British plants, ed. 3 [B] [J.E. Sowerby et al] (1863-1899) Engl. Bot., ed. 3 vol. 3 (1864) t. 392, via plantillustrations
Par Lindman, C.A.M., Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl. vol. 2 (1922) t. 320, via plantillustrations

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

    - ***5"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Vicia_sativa ***;***

      dont classification :

      dont livres et bases de données : 0"Food Plants International" (en anglais) ;

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

      Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 675 ; Asfaw, Z. and Tadesse, M., 2001, Prospects for Sustainable Use and Development of Wild Food Plants in Ethiopia. Economic Botany, Vol. 55, No. 1, pp. 47-62 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 90 ; Curtis, W.M., 1956, The Students Flora of Tasmania Vol 1 p 164 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 112 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an alysis of traditional knowledge. Genetic. Resour Crop Evolution 58:991-1006 ; Harris, S., Buchanan, A., Connolly, A., 2001, One Hundred Islands: The Flora of the Outer Furneaux. Tas Govt. p 246 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 678 ; 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 162 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 487 ; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, Tasmanian Weed Handbook. Dept of Ag Tasmania. p 102 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 30 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1875 ; Lamp, C & Collet F., 1989, Field Guide to Weeds in Australia. Inkata Press. p 326 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 246 ; Paczkowska, G . & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Calatogue. Western Australian Herbarium. p 453 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 976 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Plants of Haiti Smithsonian Institute https://botany.si.edu/antilles/West Indies ; Sp. pl. 2:736. 1753 ; Verdcourt, B., 1979, Manual of New Guinea Legumes. Botany Bulletin No 11, Division of Botany, Lae, Papua New Guinea. p 556