

# ***Vigna adenantha (G. Mey.) Maréchal et al., 1978*** **(Pois marron)**

**Identifiants : 40588/vigade**

**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 : Vigna ;**

- **Synonymes :** *Phaseolus adenanthus* G. Mey. 1818 (=) basionym, *Phaseolus adenanthus* G. F. W. Meyer, *Phaseolus cochleatus* Bello, *Phaseolus truxillensis* H.B.Kunth, *Dolichos oleraceus* Schum. & Thonn. ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Potato bean , Banbarbati, Chuo sina, Dau hoa-tuyen, Feijao-do-mato, Karalasana, Karu alachandra, Kattupayaru, Kullounda, Masikanda, Tasad-chandoa, Tirde, Trienfu ;



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

*Les gousses vertes de même que les graines mûres de *Vigna adenantha* sont consommées comme aliment de secours. Au Libéria, la plante est ou a été cultivée pour ses racines tubérisées comestibles qui sont cuites puis consommées. Les tubercules sont également consommés en période de disette en Inde<sup>0(+x)</sup>.*

*La racine tubéreuse est consommée. Il est bouilli et écrasé. Les graines et les gousses sont consommées comme nourriture d'urgence*



*néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.*

- **Autres infos :**

*dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :*

- **Statut :**

*C'est un aliment de famine<sup>0(+x) (traduction automatique)</sup>.*

*Original : It is a famine food<sup>0(+x).</sup>*

- **Distribution :**

**Une plante tropicale. Il pousse dans les prairies et la savane. Il est normalement près des bords des rivières. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, il se produit entre 10 et 15 m d'altitude. Il pousse dans les basses terres près de la côte et le long des plages. Il peut pousser dans des endroits arides. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 700 m au-dessus du niveau de la mer.**<sup>(((0+x)) (traduction automatique))</sup>

**Original : A tropical plant. It grows in grassland and savanna. It is normally near the edges of rivers. In Papua New Guinea it occurs between 10-15 m altitude. It grows in the lowlands near the coast and along beaches. It can grow in arid places. In Argentina it grows from sea level to 700 m above sea level.**<sup>(((0+x))</sup>

- **Localisation :**

**Afrique, Samoa américaines, Angola, Argentine, Asie, Australie, Bahamas, Barbade, Brésil, Burkina Faso, Cameroun, Afrique centrale, Comores, Congo, Cuba \*, République dominicaine, Afrique de l'Est, Guyane, Guyanes, Guinée, Guinée-Bissau, Guyane, Haïti, Inde, Indochine, Jamaïque \*, Laos, Petites Antilles, Libéria, Madagascar, Mexique \*, Myanmar, Nigéria, Amérique du Nord, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Paraguay, Porto Rico, Sao Tomé et Principe, Asie du Sud-Est, Sénégal, Seychelles, Sierra Leone, Amérique du Sud \*, Soudan, Suriname, Taiwan, Tanzanie, Tonga, Pantropical, Uruguay, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles \*,**<sup>(((0+x)) (traduction automatique))</sup>

**Original : Africa, American Samoa, Angola, Argentina, Asia, Australia, Bahamas, Barbados, Brazil, Burkina Faso, Cameroon, Central Africa, Comoros, Congo, Cuba\*, Dominican Republic, East Africa, Guiana, Guianas, Guinea, GuinÃ©e, Guinea-Bissau, Guyana, Haiti, India, Indochina, Jamaica\*, Laos, Lesser Antilles, Liberia, Madagascar, Mexico\*, Myanmar, Nigeria, North America, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Puerto Rico, Sao Tome and Principe, SE Asia, Senegal, Seychelles, Sierra Leone, South America\*, Sudan, Suriname, Taiwan, Tanzania, Tonga, Pantropical, Uruguay, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies**<sup>(((0+x))</sup>.

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

- **PASSEPORTSANTÉ.NET :**

[https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=haricot\\_amerique\\_dolique\\_nu](https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=haricot_amerique_dolique_nu) ;

- **<sup>3</sup>PROTA4U :** <https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&h=M4&t=Vigna&p=Vigna+adenantha> ;

**dont classification :**

- **"The Plant List" (en anglais) :** [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ld-31061](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ld-31061) ;

- **<sup>4</sup>GRIN (en anglais) :** <https://plants.usda.gov/core/FOODSPLANTS/INTERNATIONALTaxonomyDetail?id=105105> ;

**Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 444 ; Brink, M. & Jansen, P.C.M., 2006. Vigna adenantha (G.Mey.) MarÃ©chal, Mascherpa & Stainier. [Internet] Record from Protabase. Brink, M. & Belay, G. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. < <http://database.prota.org/search.htm>>. Accessed 23 October 200 ; Burkhill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 3. Kew. ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 565 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 476 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 18, 28 ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 909 ; Kinupp, V. F., 2007, Plantas alimenticias nao-convencionais da regiao metropolitana de Porto Alegre, RS, Brazil p 78 ; Levitt, D., 1981, Plants and people. Aboriginal uses of plants on Groote Eylandt. Australian Institute of Aboriginal Studies, Canberra. p 114 (As Phaseolus adenanthus) ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 65 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists, Division of Botany, Lae, PNG. p 257, 256 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute <http://botany.si.edu/antilles/West Indies> ; Prim. fl. esseq. 239. 1818 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <http://www.rbge.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 29th April 2011] (As Phaseolus adenanthus) ; SHORTT, (As Phaseolus rostratus) ; Verdcourt, B., 1979, Manual of New Guinea Legumes. Botany Bulletin No 11, Division of Botany, Lae, Papua New Guinea. p 511 ; WATT, ; Yuncker, T.G., 1959, Plants of Tonga, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 149**