

# Agave asperrima Jacobi, 1864 subsp. asperrima Jacobi 1864

Identifiants : 1000/agaaspa

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **Classification phylogénétique :**
  - Clade : Angiospermes ;
  - Clade : Monocotylédones ;
  - Ordre : Asparagales ;
  - Famille : Asparagaceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
  - Règne : Plantae ;
  - Division : Magnoliophyta ;
  - Classe : Liliopsida ;
  - Ordre : Liliales ;
  - Famille : Liliaceae ;
  - Genre : Agave ;
  - Section : Americanae ;
- **Synonymes :** *Agave caeciliana* A.Berger 1915, *Agave scabra* Salm-Dyck 1859 (synonyme mais nom illégitime selon TPL), *Agave wislizeni* Engelm. 1875 ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Century plant, Mahuey, Mescal ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -14°C ;



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

Voir espèce mère. La sève est utilisée pour produire 3 boissons alcoolisées - pulque, mescal et tequila. Attention: l'alcool est une cause de cancer. La sève est collectée et utilisée comme boisson. La tige de la fleur est cuite dans un four à sole. La sève est également fermentée en boisson alcoolisée. La sève est bouillie et épaissie en sirop



Voir le genre *Agave* pour les précautions à prendre (dont celles concernant la sève<sup>(1\*)</sup><sup>{{(dp\*)}}</sup>).

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**
- **Liens, sources et/ou références :**
  - **Mezcal ou mescal (WIKIPEDIA en espagnol) :** <https://es.wikipedia.org/wiki/Mezcal> ;
  - **Mezcal ou mescal (WIKIPEDIA en français) :** <https://fr.wikipedia.org/wiki/Mezca> ;
  - **Processus d'élaboration du Mezcal (en espagnol) :** <https://www.eumed.net/cursecon/ecolat/mx/2006/mcro-mezcal2.htm> ;

**dont classification :**

- [TAD \(en anglais\)](#) ;