Agave parryi Engelm., 1875
(Agave de Parry)

Identifiants : 1066/agapar

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 : Monocotylédones ;***
    - ***Ordre : Asparagales ;***
    - ***Famille : Asparagaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Liliales ;***
    - ***Famille : Liliaceae ;***
    - ***Genre : Agave ;***
    - ***Section : Parryanae ;***
    - ***Nom complet : Agave parryi Engelm. subsp. parryi var. parryi ;***
- ***Synonymes : x (=) basionym, Agave americana var. latifolia Torr. 1858, Agave applanata var. parryi (Engelm.) Mulford 1896, Agave chihuahuana Trel. 1912, Agave parryi f. integrifolia Breitung 1963, Agave parryi var. truncata Gentry 1982, Agave patonii Trel. 1912, Agave scabra Salm-Dyck 1859 (synonyme de Agave parryi Engelm. subsp. parryi var. parryi) ;***
- ***Synonymes français : agave du Nouveau Mexique (subsp. neomexicana), mescal, agave à mescal ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Parry agave, Parry's agave, century plant , Mescal-Agave (de), mescal (es), mescal-agave (sv) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -8/9°C à -12/-15°C et même -20°C et jusqu'à -29°C (selon les sous-espèces et variétés) ;***

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

  Tronc (bulbe$^{(dp*)}$, sain et agréable au goût$^{{{{7(dp*)}}}}$, doux/sucré$^{5(+),41(+x)}$, juteux$^{41(+x)}$ et nutritif mais plutôt fibreux$^{{{{5(+)}}}}$ et base$^{(dp*)}$), fruit (mûrs$^{27(+x)\mu|}$: graines pilées$^{41(+x)\mu/broyées\mu(dp*)}$, fleur (jeunes hampes florales{{{5(162?),{{{27(+x),{{{165µ : crues ou cuites$^{{{{5(162?)}}}}}$ [généralement roties$^{{{{5(+)}}}}$ ou bouillies : légume$^{{{{27(+x)}}}}$] ; fleurs [bouillies : légume$^{{{{27(+x)}}}}$] ; bourgeon central : roti [consommé]$^{{{{163}}}}$) et feuille (jeunes bourgeons foliaires$^{{{{27(+x)}}}}$ (feuilles tendres$^{{{{5,41(+x)}}}}$) / pousses jeunes et tendres$^{{{{163}}}}$) : bouillis [légume]$^{{{{27(+x)}}}}$ ou roties$^{5,41(+x)}$) comestibles(1*)

  Détails :

  Plante comestible$^{{{{\sim\sim26,{{{{\sim\sim28}}}}}}}$; pas plus de précision à ce sujet : il pourrait s'agir de la sève ou d'une autre partie (et utilisation correspondante), en particulier, ou de la totalité de la possible comestibilité du genre$^{{{{{(dp*)}}}}}$.(1*)

  Le cœur de la plante peut être mangé après la cuisson. C'est doux mais fibreux. La graine est moulue en farine et utilisée pour épaissir les soupes . La tige de la fleur peut être rôtie et utilisée comme des asperges. Les jeunes feuilles sont consommées torréfiées.Sap des tiges fleuries coupées peut être utilisé comme sirop

  Partie testée : coeur de plante$^{{{{0(+x)}}}}$ (traduction automatique)

Original : Heart of plant{{{0(+x)

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

⚠️

Voir le genre Agave et l'espèce mère pour les précautions à prendre (dont celles concernant la sève(1)).néant, inconnus ou indéterminés.*

- *Note médicinale : **

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

De gauche à droite :

Par Tony Rodd, via flickr
Par FarOutFlora, via flickr
Par Al_HikesAZ, via flickr

- *Petite histoire-géo : L'agave était une si importante source d'aliments, de fibres et de boissons/breuvages que pendant près de six cents ans, les domaines vitaux des Apaches ont coïncidé avec ceux de diverses espèces : les Mescaleros (ou Apaches mescaleros) dépendaient de l'Agave neomexicana et de l'Agave gracilipes des Montagnes Guadalupe ("Guadalupe Mountains") et de l'Agave parryi dans le sud du Nouveau-Mexique.*

- *Autres infos :*

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Statut :*

    C'est un aliment important pour certains groupes de personnes{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It has been an important food of some groups of people{{{0(+x)}.

  - *Distribution :*

    Il se produit naturellement dans le sud-ouest de l'Amérique du Nord, de l'Arizona au Nouveau-Mexique, dans des terres semi-arides entre 1300 et 2400 mètres, subissant souvent de la neige en hiver avec des températures aussi basses que -18 ° C pendant de courtes périodes. Il convient aux zones de rusticité 7-11. Il convient aux sols graveleux et bien drainés{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : It occurs naturally in South-western North America from Arizona to New Mexico in semiarid land between 1300-2400 metres, often experiencing snow in winter with temperatures as low as -18Â°C for short periods. It suits hardiness zones 7-11. It suits gritty, well drained soils{{{0(+x)}.

  - *Localisation :*

    Australie, Amérique centrale, Mexique, Amérique du Nord, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}.

    Original : Australia, Central America, Mexico, North America, USA{{{0(+x)}.

- ***Notes :***

  Il existe environ 250 espèces d'agave. Les Agavacées se trouvent principalement dans les régions tropicales et subtropicales[{{{0(+x) (traduction automatique)}]***.***

  Original : There are about 250 Agave species. The Agavaceae are mostly in the tropics and subtropics[{{{0(+x)}]***.***

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

  - ***PALMARIS :*** https://www.palmaris.org/html/agavparry.htm ***;***
  - ***"Dave's Garden" (en anglais) :*** https://davesgarden.com/guides/pf/go/60642/#b ***;***
  - [5]***"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Agave+parryi ***;***

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-294071 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=1711 ***;***
  - TAD (en anglais) ***;***

  dont livres et bases de données : [7]***"Sturtevant's edible plants of the word" (livre en anglais, pages 29 et 30, par Edward Lewis Sturtevant, U. P. Hedrick), 41"Food plants of the North American Indians" (livre en anglais, page 15, par Elias Yanovsky), 163"Permaculture Plants : Agaves and Cacti" (livre en anglais, page 21, par Jeff Nugent), 165"Edible and Useful Plants of Texas and Southwest" (livre en anglais, pages 23 à 25, par Delena Tull) ;***

  dont biographie/références de [0]***"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :***

  Anderson, M., 2002, The World Encyclopedia of Cacti and Succulents. Hermes House, New York. p 126 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database."http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 89 ; CASTETTER, ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 115 ; Etkin, N.L. (Ed.), 1994, Eating on the Wild Side, Univ. of Arizona. p 70 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications. p 3 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 29 ; MINNIS ; Nugent, J., 1999, Agaves and cacti., Permaculture plants. Sustainable Agriculture Research Institute. PO Box 10, Nanup, WA, 6275 (As Agave patonii) ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Trans. Acad. Sci. St. Louis 3:310. 1875