

Agave potatorum Zucc., 1832

Identifiants : 1076/agapot

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- 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 : Hiemiflorae ;

- Synonymes : *Agave amoena* Lem. ex Jacobi 1865, *Agave auricantha* Baker 1877, *Agave elegans* Salm-Dyck 1859, *Agave latifolia* Karw. ex Salm-Dyck 1859, *Agave potatorum* var. *verschaffeltii* (Lem. ex Jacobi) A.Berger 1915, *Agave pulchra* Salm-Dyck 1859, *Agave quadrata* Lem. 1864, *Agave saundersii* Hook.f. 1865, *Agave schnittspahnii* Jacobi 1865, *Agave scolymus* Karw. ex Salm-Dyck 1834, *Agave scolymus* var. *polymorpha* A.Terracc. 1885, *Agave verschaffeltii* Lem. ex Jacobi 1865, *Agave verschaffeltii* Lem. 1868 ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Butterfly agave , blåagave (sv) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -3,5/-4°C (premiers dégâts/dommages ?) à -8°C (au sec) et même -10°C ;



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

μ(2*)μDonnées insuffisantes : absence de références individuelles, concernant la source "27" (cf. genre Agave). ;
Le bourgeon sert à faire une boisson. Les tiges sont cuites et mangées. Les boutons floraux sont bouillis ou rôtis et cuits avec une sauce aux œufs ou au piment fort. Les bases des feuilles sont cuites et mangées comme bonbons



Voir le genre Agave pour les précautions à prendre (dont celles concernant la sève(1*)). Voir le genre Agave pour les précautions à prendre (dont celles concernant la sève(1*)^{{{(dp*)}}}).

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



De gauche à droite :

Par Ezequiel Coelho, via flickr

Par FarOutFlora, via flickr

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il pousse dans les régions semi-arides entre 1 200 et 2 250 m d'altitude. Il pousse dans des zones avec une température moyenne annuelle de 18 ° C. La pluviométrie annuelle moyenne est de 655 mm^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. It grows in semi-arid regions between 1,200-2,250 m above sea level. It grows in areas with an areas with an annual mean temperature of 18Â°C. The average annual rainfall is 655 mm^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

*Asie, Indonésie, Mexique *, Amérique du Nord, Asie du Sud-Est*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Indonesia, Mexico, North America, SE Asia*^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **PALMARIS** : <https://www.palmaris.org/html/agavpota.htm> ;
- **"Dave's Garden"** (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/62637/#b> ;
- **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> ;
- ¹⁵⁸ **"Observatorio de la Economía Latinoamericana : EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL MEZCAL y la importancia económica de la industria"** (en espagnol) : <https://www.eumed.net/cursecon/ecolat/mx/2006/mcro-mezcal2.htm> ;
- ¹⁵⁹ **Norme officielle mexicaine (document, en espagnol)** : <https://www.colpos.mx/bancodenormas/noticiales/NOM-070-SCFI-1994.PDF> ;
- **Wikipedia** :
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Agave_potatorum (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Agave_potatorum (source en anglais) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-294110 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=1718> ;
- TAD (en anglais) ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre page 13, par Louis Bubenicek), 161 "Tequila: A Natural and Cultural History" (livre en anglais, page 91, par Ana Guadalupe Valenzuela Zapata, Gary Paul Nabhan) ;

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

Arellanes, Y., et al, 2013, Influence of traditional markets on plant management in the Tehuacan Valley. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:38 ; Gelgado-Lemus, A., et al, 2014, Distribution, abundance and traditional management of *Agave potatorum* in the Tehuacan Valley, Mexico: Bases for sustainable use of non-timber forest products. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:63 ; 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 31 ; Rangel-Landa, S., et al, 2017, Sociocultural and ecological factors influencing management of edible and non-edible plants: the case of Ixcatlan, Mexico. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 13:59 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, 3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia. LIPI p 997