

# Agave vera-cruz Mill., 1768

Identifiants : 1119/agaver

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

- **Classification phylogénétique :**
  - Clade : Angiospermes ;
  - Clade : Monocotylédones ;
  - Ordre : Asparagales ;
  - Famille : Asparagaceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
  - Règne : Plantae ;
  - Sous-règne : Tracheobionta ;
  - Division : Magnoliophyta ;
  - ~~Classe~~ Classe : Liliopsida ;
  - Ordre : Liliales ;
  - Famille : Liliaceae ;
  - Sous-famille : Agavoideae ;
  - Genre : Agave ;
  - Sous-genre : Agave ;
  - Section : Americanae ;
- **Synonymes :** x (=) basionym, *Agave breviscapa* A.Berger ex Roster 1916, *Agave cyanophylla* Jacobi 1866, *Agave haworthiana* M.Roem. 1847, *Agave lepida* D.Dietr. 1840, *Agave lurida* Aiton 1789, *Agave magni* Desf. 1815, *Agave manguai* Desf. 1815, *Agave mexicana* Lam. 1783, *Agave polyphylla* K.Koch 1860, *Agave vera-crucis* Haw. 1812, *Agave verae-crucis* Jacobi 1865, *Agave verna* A.Berger 1915 ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Blue elephant aloe, Railway aloe, , Thin-baw-na-nat ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -10°C, et même moins au sec ;



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

$\mu(dp^*)\mu$ ll s'agit là d'une transcription (copié-collé) personnelle de la comestibilité de l'Agave lurida Aiton 1789 (laquelle est à la fois reportée comme "synonyme" de l'Agave vera-cruz Mill.1768, par TPL, comme "nom accepté", par GRIN, et comme "synonyme de" par TAD) mais également de l'Agave mexicana Lam. 1783 ; de plus, les données sont insuffisantes : les références individuelles, de la source "27", sont absentes - il semble que l'auteur de cette source ait réalisé un copié-collé de la comestibilité du genre Agave (cf. genre Agave) ;

Les tiges de plantes à tiges fleuries ouvertes sont mangées. Les grosses tiges ont la peau extérieure grattée puis elles sont lavées et coupées en petits morceaux puis lavées à nouveau. Ils sont ensuite chauffés sur un feu pendant 2 heures et maintenus au chaud pendant 10 heures avant de cuire encore 2 heures. Ensuite, le tamarin et le sucre sont ajoutés et cuits pendant une heure supplémentaire. L'eau de cuisson est jetée

Partie testée : tige<sup>{{(0+\*)}}</sup> (traduction automatique)

Original : Stem<sup>{{(0+\*)}}</sup>

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



**Précautions :**

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)):**



Par Botanischer Garten TU Darmstadt, via wikimedia

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

- **PALMARIS** : <https://www.palmaris.org/html/agavluri.htm> ;

dont classification :

- "*The Plant List*" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-294310](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-294310) ;
- [INPI \(en anglais\)](#) ;
- [IAD \(en anglais\)](#) ;

dont livres et bases de données : <sup>163</sup>"*Permaculture Plants : Agaves and Cacti*" (livre en anglais, pages 22 et 23, par Jeff Nugent) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"*FOOD PLANTS INTERNATIONAL*" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 20 ; NATARAJAN & BHATIA, ; Nugent, J., 1999, *Agaves and cacti., Permaculture plants. Sustainable Agriculture Research Institute. PO Box 10, Nanup, WA, 6275 (As Agave mexicana)* ; RAO & BHATIA ; SUBRAHMANYAN et al ; SUBRAHMANYAN & SRINAVASAN.