Lupinus albus L., 1753 cv. 'À Gros Grains' (Lupin blanc)

Identifiants : 19124/lupalb1

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Fabidées ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Sous-règne : Tracheobionta ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Fabales ;***
    - ***Famille : Fabaceae ;***
    - ***Genre : Lupinus ;***
- ***Synonymes : Lupinus termis Forssk ;***
- ***Synonymes français : Lupin comestible, lupin d'Égypte, lupin blanc [var. albus], lentille des Arabes ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : white lupin, white lupine, Egypytian lupin, European white lupin, Mediterranean white lupin, field lupine, wolf bean , altramuz (es), altramuz blanco (es), altramuz blanco [var. albus] (es), altramuz blanco amargo (es), chocho (es), lupino (es), bittere Lupine (nl), witte Lupine (nl), lupino bianco (it), weiße Lupine (de), Wolfsbohne (de), Feigbohne (de), weiße Lupine [var. albus] (de), tremoçeiro-branco (pt), tremoçeiro-branco [var. albus] (pt), vitlupin (sv) ;***



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

  Fruit (graines$^{0(+x),27(+x)}$ cuites$^{0(+x)}$ {bouillies ou grillées$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x)\mu/torréfiéesμ(dp*)\}}$ [nourriture/aliment$^{\{\{\{0(+x)}$ {légume$^{0(+x)(dp*)}$, collation$^{0(+x)}$, pseudo-céréale secondaire$^{\{\{\{(dp*)(0(+x),27(+x))}$: farine$^{0(+x),27(+x)}$} et base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)(0(+x),27(+x))}$ {substitut$^{0(+x)}$/succédané de café$^{\{\{\{27(+x),0(+x)}$}]), fleur (hampes florales$^{\{\{\{0(+x)}$ cuites$^{(dp*)}$ {picklées$^{0(+x)}$} [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$]) et feuille (feuilles$^{0(+x)}$) comestibles$^{0(+x)}$.(1*)

  Détails :

  Graines, légume, feuilles$^{\{\{\{0(+x)}$.
  Graines consommées$^{\{\{\{0(+x),\{\{\{27(+x)}$ (utilisées comme nourriture$^{\{\{\{0(+x)}$) bouillies, grillées en farine ou comme succédané de café$^{\{\{\{27(+x)}$) ; elles sont trempées pendant environ 3 jours dans l'eau salée puis cuites et mangées ou utilisées dans des soupes$^{\{\{\{0(+x)}$; elles sont utilisées également pour la fabrication de lait végétal$^{\{\{\{(dp*)}$; les graines grillées sont consommées comme collation ou utilisées comme substitut de café ; broyées, elles sont mélangées avec de la farine de pain.

Les hampes florales sont picklées et mangées[{{{0(+x)].
Feuilles cuites (ex. comme potherbe) ? (qp*).(1*)

Partie testée : graines[{{{0(+x) (traduction automatique)
Original : Seeds[{{{0(+x)

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
8.9	1555	372	38.0	0	0	0	0

Précautions :

(1*)ATTENTION[0(+x)] : les graines contiennent un élément toxique qui est éliminé par trempage ou ébullition ; il existe plusieurs types de lupin doux qui peuvent être consommés sans traitement en raison de leur faible teneur en alcaloïdes[{{{0(+x)] ; il existe des variétés/cultivars riches en alcaloïdes toxiques[{{{27(+x)] ; les graines de nombreuses espèces de lupin contiennent des alcaloïdes toxiques au goût amer, bien qu'il existe des variétés/cultivars souvent douces au sein de ces espèces qui sont complètement saines ; le goût est un indicateur très clair ; ces alcaloïdes toxiques peuvent être drainés hors de la graine par trempage pendant la nuit et jetage de l'eau de trempage ; il peut également être nécessaire de changer l'eau une fois pendant la cuisson ; les toxines fongiques envahissent aussi facilement la graine broyée et peuvent causer des maladies chroniques[{{{5(+)].

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

Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 4: t. 56, 1890) [M.B.], via plantillustrations.org

- ***Liens, sources et/ou références :***
  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75230 ***;***
  - ***Prota4U :*** https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&p=Lupinus+albus ***;***
  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Lupin_blanc (en français) ***;***

  [5"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Lupinus_albus-À_Gros_Grains ***;***

  dont classification :

  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=22802 ***;***

  dont livres et bases de données : [0"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, pages 180 à 181, par Louis Bubenicek) ;

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

  Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 340 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 38 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 85 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 185 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 185 (As Lupinus termis) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 107 ; Flora of Pakistan.

www.eFloras.org ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 389 (As Lupinus termis) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 389 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia. Plant Protection Society of Western Australia. p 152 ; ILDIS Legumes of the World http:www:ildis.org/Legume/Web ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 25 (As Lupinus termis) ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 (Also as Lupinus termis) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1728 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 152 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 96 (As Lupinus termis) ; Molla, A., Ethiopian Plant Names. https://www.ethiopic.com/aplants.htm ; Paczkowska, G . & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Calatogue. Western Australian Herbarium. p 439 ; Plants For A Future, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ (As Lupinus termis) ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; https://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 29th April 2011] ; Smith, P.M., 1979, Lupin, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 312 ; Sp. pl. 2:721. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 333 ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 57 ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 57 (As Lupinus termis) ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 233