

***Amphicarpa bracteata* (L.) Fernald, 1933**

(Haricot de terre)

Identifiants : 2271/ampbra

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 : Dicotylédones vraies* ;
- *Clade : Rosidées* ;
- *Clade : Fabidées* ;
- *Ordre : Fabales* ;
- *Famille : Fabaceae* ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae* ;
- *Division : Magnoliophyta* ;
- *Classe : Magnoliopsida* ;
- *Ordre : Fabales* ;
- *Famille : Fabaceae* ;
- *Tribu : Phaseoleae* ;
- *Genre : Amphicarpa* ;

- **Synonymes :** *Glycine bracteata* L. 1753 (=) basionym, *Amphicarpa bracteata* var. *comosa* (L.) Fernald (synonyme selon TPL, sous-espèce selon GRIN), *Amphicarpa edgeworthii* Benth. [*Amphicarpa bracteata* subsp. *edgeworthii* (Benth.) H.Ohashi], *Amphicarpa edgeworthii* var. *japonica* Oliv. [*Amphicarpa bracteata* subsp. *edgeworthii* (Benth.) H.Ohashi], *Amphicarpa monoica* (L.) Nutt., *amphicarpa sarmentosa*, *Amphicarpa sarmentosa* Nutt. 1818 ;

- **Synonymes français :** haricot de terre du Japon [*Amphicarpa bracteata* subsp. *edgeworthii* (Benth.) H.Ohashi] ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** hog-peanut (hog peanut), hog-nut (hog nut), talet beans, wild peanut , aha (Aïnos) [subsp. *edgeworthii*], ahacha (Aïnos), Gin-Mame (jp romaji) [subsp. *edgeworthii*], yobu-Mame (yobu mame, jp romaji) [subsp. *edgeworthii*] ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -26°C ;



- **Note comestibilité :** *****

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

Fruit (graines^{27(+x)} [nourriture/aliment : fruit et légume^{27(+x)}]) comestible. Les graines souterraines peuvent être bouillies et servies avec du beurre ou de la crème ou utilisées dans les soupes et les ragoûts. Les graines des goussettes au-dessus du sol peuvent être bouillies et mangées. Les racines tubéreuses peuvent être cuites et mangées

**Partie testée : graine^{27(+x)} (traduction automatique)
Original : Seed^{27(+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	0



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par Roemer, J.J., Archiv für die Botanik (1796-1805) Arch. Bot. (Leipzig) vol. 1 (1796), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les sols riches et les bois humides^{{}{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It grows in rich soils and moist woods^{{}{{0(+x)}}}.

- Localisation :

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

Original : Canada, Mexico, North America, USA^{{}{{0(+x)}}}.

- Liens, sources et/ou références :

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/133488/#b> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-15862 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=313277> ;

dont livres et bases de données :⁷⁶ Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 216 à 221 [Amphicarpa monoica Ell. et Nutt., Amphicarpa edgeworthii Benth., var. japonica, et Amphicarpa sarmentosa Nutt.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." [\(ACEDB version 4.0 - data version July 1994\)](http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb) (As *Falcata comosa* and *Falcata pitcherii*) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 25 (As *Amphicarpa monoica* and as *Amphicarpa sarmentosa*) ; Duke, J.A., 1992, Handbook of Edible Weeds. CRC Press. p 32 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 102 (As *Amphicarpa monoica*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 51 (As *Amphicarpa monoica*) ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Illustrated Flora of Central Texas p 626 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1785 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 89 (As *Amphicarpa monoica*) ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (Also as *Amphicarpa pitcherii*) ; Rhodora 35:276. 1933 ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 61 (As *Amphicarpa monoica*) ; Tozer, F., 2007, The Uses of Wild Plants. Green Man Publishing. p 28 ; Turner, N. J. et al, 2011, Edible and Tended Wild Plants, Traditional Ecological Knowledge and Agroecology. Critical Reviews in Plant Sciences, 30:198-225 ; 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)

