

***Pachyrhizus ahipa* (Wedd.) Parodi (Jicama des andes)**

Identifiants : 22763/pacahi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 30/04/2024

- **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 ;
- Genre : Pachyrhizus ;

- **Synonymes : *Dolichos ahipa* (Wedd.), *Pachyrrhizus ahipa* ;**

- **Synonymes français : ahipa, ajipa, haricot igname ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : ahipa , Feijao-macucu ;**



- **Note comestibilité : *****

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

Partie(s) comestible(s)^{{{(5(+x))}}} : racine, cosse^{{{(5(+x))}}}.

Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) : inconnus ou indéterminés^{{{(rp*)}}}.^(1*)

Les racines sont consommées crues ou cuites. Il est généralement légèrement cuit à la vapeur. Il peut être frit. Les jeunes gousses sont cuites et mangées. (Ils doivent être bien cuits



(1*)ATTENTION : la graine et les parties vertes de la plante contiennent un insecticide (probablement la roténone) et peuvent être toxiques pour l'homme.(1*)ATTENTION : la graine et les parties vertes de la plante contiennent un insecticide (probablement la roténone) et peuvent être toxiques pour l'homme^{{{(5(+))}}}.

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



Par Tracey Slotta @ USDA-NRCS PLANTS Database, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse mieux dans un sol sableux léger et bien drainé. Il ne supporte pas le gel. La durée du jour est neutre. Il pousse dans les Andes entre 1 500 et 3 000 m d'altitude. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1000 m au-dessus du niveau de la mer^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It grows best in a light well drained sandy soil. It cannot tolerate frost. It is day length neutral. It grows in the Andes between 1,500 and 3,000 m altitude. In Argentina it grows from sea level to 1,000 m above sea level^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Andes, Argentine, Bolivie, Pérou, Amérique du Sud^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Andes, Argentina, Bolivia, Peru, South America^{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe 6 espèces de Pachyrhizus. Les graines et les parties vertes de la plante contiennent un insecticide (probablement de la rotenone) et peuvent être toxiques pour les humain^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are 6 Pachyrhizus species. The seed and green parts of the plant contain an insecticide (probably rotenone) and might be poisonous to people^{{{0(+x)}}}.

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

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

dont classification :

- ~~"The Plant List" (en anglais) : <http://www.plantlist.org/Worldwidelist/A24525> ;~~

Anales Acad. Nac. Agron. & Vet. 1:137. 1935 ; Castillo, R. O., 1995, Plant Genetic Resources in the Andes: Impact, Conservation, and Management. Crop Science 35:355-360 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 20 ; 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 ; 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 601 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1716 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 62 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel,

Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 281 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 64 ; 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 273