

Vicia faba L. var. major (Fève maraichère)

Identifiants : 40538/vicfab23

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- 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 : Vicia ;

- Synonymes : *Faba bona* Medikus, *Faba faba* (L.) House, *Faba major* Desf, *Faba minor* Roxb, *Faba sativa* Bernh, *Faba vulgaris* var. *major* Harz, *Vicia faba* var. *major* (Harz) Beck, *Vicia esculenta* Salisb, *Vicia vulgaris* Gray ;

- Synonymes français : grosse fève ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Broad bean , Anhuri, Bakala, Bakla, Bakulla, Balka sem, Bob, Bosa-pe, Can dou, Chas tang, Chastang raiun, Dau rang-ngua, Dicke boohne, Fava, Favas, Fave, Faveira, Feve, Field bean, Haba, Hende matar, Horse bean, Kabli bakla, Kadu huralikayee, Kala matar, Katun, Makhon shim, Mattz-rewari, Nakshan, Pe-let-ma, Raj-rawan, San-du-si, San-to-pe, Sau bohne, Sora mame, Tau-ke, Tayok-pe, Thua yang, Tick bean, Tsaam dou ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -28/-29°C (-5/-20°C selon d'autres sources) ;



- Note comestibilité : ****

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

Ce sont surtout les jeunes graines que l'on mange mais celles matures, les gousses tendres et les feuilles sont également consommées cuites ; les graines sèches peuvent être bouillies, réduites en farine et ajoutées à des soupes ou utilisées pour la fabrication de tofu ; enfin, les graines germées sont également comestibles cuites ;

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : graines, feuilles, gousses, légume^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} culinaire(s) :

-ce sont surtout les jeunes haricots que l'on mange ;

-les haricots et les feuilles mûres sont également comestibles^{{{0(+x)}}} ; feuilles cuites (ex. : comme potherbe)^{{{0(dp*)}}}.

-les haricots secs peuvent être bouillis, en farine et ajoutées à des soupes ou utilisés pour la fabrication de tofu ;

-les graines germées sont cuites et mangées ;

-les gousses tendres sont consommées comme légume^{{{0(+x)}}}.^(1*)

Ce sont surtout les jeunes haricots qui sont consommés. Les haricots mûrs et les feuilles sont également comestibles. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée. Les haricots secs peuvent être bouillis, moulus en farine et ajoutés aux soupes ou utilisés pour faire du tofu. Les graines germées sont cuites et mangées. Les gousses tendres sont consommées comme légume. ATTENTION: Certaines personnes, principalement d'origine méditerranéenne, peuvent contracter une maladie appelée favisme à partir de ces haricots. Les haricots doivent être bien cuits. Ils peuvent également réagir avec certaines personnes utilisant certains médicaments antidépresseurs

Partie testée : graines fraîches crues^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Fresh Seeds raw^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
76	315	75	7.1	35	140	1.9	0.6



^(1*)ATTENTION^{0(+x)} : certaines personnes^{{{0(+x),ehow}}}, principalement d'origine méditerranéenne^{{{0(+x)}}}, sont sensibles aux fèves brutes (crues) et peuvent devenir très malades quand ils mangent les grains tels quels^{{{ehow}}} ; cette maladie s'appelle favisme ; les grains doivent être bien cuits ; en outre, ils peuvent réagir avec des gens utilisant certains médicaments antidépresseurs^{{{0(+x)}}}.

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



De gauche à droite :

Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl., via plantillustrations

Par Nina Gerlach, via wikimedia

Par Sturm, J., Sturm, J.W., Deutschlands flora (1798-1855) Deutschl. Fl., via plantillustrations

Par Masclef, A., Atlas des plantes de France (1890-1893) Atlas Pl. France, via plantillustrations

Par Hayne, F.G., Getreue Darstellung und Beschreibung der in der Arzneykunde gebräuchlichen Gewächse (1805-1846) Getreue Darstell. Gew., via plantillustrations

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :