

Vigna aconitifolia (Jacq.) Maréchal, 1969 (Haricot mat)

Identifiants : 40587/vigaco

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- 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 : Vigna ;

- Synonymes : Phaseolus aconitifolius Jacq. 1768 (=) basionym, Phaseolus aconitifolius L. ? (qp*) ;

- Synonymes français : haricot papillon, mat ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : mat-bean (mat bean), moth-bean (moth bean), Turkish gram , toulka payarou (local), moth (hi), mothi (hi), Mattenbohne (de), math (in), moth (in) ;



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

Les graines mûres entières ou cassées sont consommées bouillies ou frites. En Inde, on préfère les graines germées et cuites pour le petit-déjeuner alors que les graines cassées et frites sont consommées comme aliment prêt à manger. Les graines sont parfois moulues en une farine qui est mélangée à d'autres dans la fabrication de pain non levé. Les gousses immatures sont quelquefois consommées bouillies comme légume^{(((3(+x)))}.

Les graines sont utilisées dans la soupe aux lentilles. Ils sont bouillis, desséchés, frites dans l'huile ou préparés avec du sel comme collation. Ils peuvent être moulus en farine et mélangés avec d'autres céréales pour faire du pain sans levain. En Inde, il est transformé en Dahl et en pâte de haricots. Les jeunes gousses sont cuites comme légume

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)
10.8	0	0	23.6	0	0	0	0



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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. C'est un haricot important en Inde. Les jeunes gousses sont appréciées^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable. It is an important bean in India. The young pods re enjoyed^{{{0(+x)}}.}

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Au Népal, il pousse jusqu'à 1000 m d'altitude. Il poussera sur des sols secs peu profonds. Il ne tolère pas le gel. Il pousse dans les zones avec une pluviométrie annuelle comprise entre 380-1 730 mm. Il pousse dans les sols acides, neutres et alcalins. Il pousse en dessous de 1 300 m au-dessus du niveau de la mer. Il peut pousser dans des endroits arides. Au Yunnan^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a tropical plant. In Nepal it grows up to 1000 m altitude. It will grow on shallow dry soils. It is not tolerant of frost. It grows in areas with an annual rainfall between 380-1,730 mm. It grows in acid, neutral and alkaline soils. It grows below 1,300 m above sea level. It can grow in arid places. In Yunnan^{{{0(+x)}}.}

- **Localisation :**

Afghanistan, Afrique, Amériques, Asie, Australie, Bangladesh, Botswana, Amérique centrale, Chine, Costa Rica, Afrique de l'Est, Éthiopie, Fidji, Himalaya, Inde, Indochine, Kenya, Mexique, Myanmar, Népal, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Arabie saoudite, Asie du Sud-Est, Somalie, Afrique du Sud, Afrique australe, Soudan, Sri Lanka, Thaïlande, USA, Vietnam, Yémen^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Afghanistan, Africa, Americas, Asia, Australia, Bangladesh, Botswana, Central America, China, Costa Rica, East Africa, Ethiopia, Fiji, Himalayas, India, Indochina, Kenya, Mexico, Myanmar, Nepal, North America, Pacific, Pakistan, Saudi Arabia, SE Asia, Somalia, South Africa, Southern Africa, Sudan, Sri Lanka, Thailand, USA, Vietnam, Yemen^{{{0(+x)}}.}

- **Notes :**

Il existe environ 150 espèces de Vigna. Ils sont principalement sous les tropiques. Aussi comme Papilionaceae^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 150 Vigna species. They are mostly in the tropics. Also as Papilionaceae^{{{0(+x)}}.}

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

- **PASSEPORTSANTÉ.NET :**

https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=haricot_amberique_dolique_nu ;

- ³**PROTA4U :** <https://www.prota4u.org/protav8.asp?fr=1&h=M4&t=Vigna&p=Vigna+aconitifolia> ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-3437 ;

- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=41595> ;

- **MMPND (en anglais) :**

dont livres et bases de données : ⁷⁶Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 230 [Phaseolus aconitifolius L. ? (qp*)], par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 676 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 1017 ; Brink, M. & Jansen, P.C.M., 2006. Vigna aconitifolia (Jacq.) MarÃ©chal. [Internet] Record from Protabase. Brink, M. & Belay, G. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. < <http://database.prota.org/search.htm>>. Accessed 23 October 2009 ; Bull. Jard. Bot. Etat 39:160. 1969 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and

Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1734 (As *Phaseolus aconitifolius*) ; Cobley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 91 (As *Phaseolus aconitifolius*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 112 ; FAO, 1988, *Traditional Food Plants*, FAO Food and Nutrition Paper 42. FAO Rome p 402 (As *Phaseolus aconitifolius*) ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 476 (As *Phaseolus aconitifolius*) ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 27 (As *Phaseolus aconitifolius*) ; JSTOR Global Plants edible ; 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 909 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1816, 1868 (As *Phaseolus aconitifolius*) ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 246 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 327 (As *Phaseolus aconitifolius*) ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 356 (As *Phaseolus aconitifolius*) ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 959 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 286 (As *Phaseolus aconitifolius*) ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 1st May 2011] ; Shah, G.L. et al, 1981, *An account of the Ethnobotany of Saurashtra in Gujarat State (India)*. J. Econ. Tax. Bot. Vol 2 pp 173-182 ; Shah, S. K., 2014, *Dietary contribution of underutilized minor crops and indigenous plants collected from uncultivated lands and forests in Nepal*. in *Promotion of Underutilized Indigenous Food Resources for Food Security and Nutrition in Asia and Pacific*. FAO. Bangkok p 64 (As *Phaseolus aconitifolius*) ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 85 ; Smith, A.C., 1985, *Flora Vitiensis Nova*, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 3 p 240 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 210 ; Thulin, M., 1983, *Leguminosae of Ethiopia*. *Opera Botanica* 8:1-223 ; 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) ; 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) (As *Phaseolus aconitifolius*) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 380 ; Wilson, J.M. & Witcombe, J.R., *Crops for Arid lands*, in Wickens, G.E., Goodin, J.R., and Field, D.V., (Eds.) 1985, *Plants for Arid Lands*. Unwin Hyman, London, p 44