

Phaseolus lunatus L., 1753 (Haricot lima à grains ronds)

Identifiants : 24690/phalunb

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/08/2026

- **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 : Phaseolus ;

- **Synonymes :** Phaseolus bipunctatus Jacq, Phaseolus inamoenus L, Phaseolus limensis Macfad, Phaseolus lunatus var. macrocarpus Benth, Phaseolus portoricensis Sprengel, Phaseolus puberulus Kunth, Phaseolus saccharatus Macfad, Phaseolus tonkinensis Lour, Phaseolus zuaresii Zuccagni ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Caribbean lima bean, round-seeded lima bean, potato-lima bean (eu) , Abongband, Agwa, Akbaka, Akpatramo, Amajalero, Apteram, Awuje, Behna, Beloi, Butter bean, Civet bean, Ckuku, Daful, Dau bach-bien, Dau-diem, Dau-ngu, Ebigaaga, Ewuje, Feijao-magalo, Frijol caballero, Htawbat-pe, Kachang china, Kachang jawa, Kachang mas, Kachang serendeng, Kal-beir-kan, Kara, Kawl-be, Kekara, Khasi kollu, Korokoco, Kpokpo, Kratok, Limski fiÅ¼ol, Lobia, Lobiya, Obuhindhini, Obuyindiindi, Okuku, Onguk, Orusa, Patani, Pe-bra, Pe-byu-gyi, Pe-gya, Roway, Santagu-pe, Sem, Sieva Bean, Taipee, Tim-sin, Tua rachamat, Tunoran, Wake ;



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

Détails : Les feuilles, les jeunes gousses et les graines sont toutes consommées. Les graines sont consommées fraîches ou après séchage. Ils sont également frits dans l'huile. Les haricots secs sont bouillis ou cuits au four. Ils peuvent être utilisés dans les soupes et les ragoûts. Les graines sont parfois cultivées sous forme de germes de soja puis cuites et mangées. ATTENTION Certaines sortes contiennent du poison (acide cyanhydrique). Ceci est détruit par une cuisson minutieuse. Les haricots contiennent également un inhibiteur de protéines, mais celui-ci est détruit par la cuisson^{{{{0(+x) (traduction automatique)}}}

Original : The leaves, young pods and seeds are all eaten. The seeds are eaten fresh or after drying. They are also fried in oil. Dried beans are boiled or baked. They can be used in soups and stews. The seeds are sometimes grown as bean sprouts then cooked and eaten. CAUTION Some kinds have poison (hydrocyanic acid). This is destroyed by thorough cooking. As well the beans contain a protein inhibitor but this is destroyed by cooking^{{{{0(+x)}}}

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
12	1407	337	19.8	Tr	0	5.6	0



Précautions : cf. consommation

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

dont classification :