

Pois d'Angole

Pois d'Angole



Cajanus cajan

Classification

Règne	Plantae
Sous-règne	Tracheobionta
Division	Magnoliophyta
Classe	Magnoliopsida
Sous-classe	Rosidae
Ordre	Fabales
Famille	Fabaceae
Genre	Cajanus

Nom binominal

Cajanus cajan

L., 1753

Classification phylogénétique

Classification phylogénétique

Ordre	Fabales
Famille	Fabaceae
Sous-famille	Faboideae

Le **pois d'Angole** (*Cajanus cajan*, syn. *Cajanus indicus*) est une espèce de plante vivace de la famille des *Fabaceae*. Aussi sous le nom de pois cajan, pois-congo ou ambrevade, le pois d'Angole est une légumineuse à graine cultivée en agriculture pluviale dans les régions tropicales semi-arides.

Autres noms vernaculaires : *arhar* (hindi/bengali), *red gram*, *toovar/toor* (gujarati/marathi/panjabi), *toovaram paruppu* (tamoul), *toovara paruppu* (malayalam) (മലയാളം "തുവര പരിപ്പ്"), *togari* (kannada), *Kandi* (telugu), *gandul*, *guandul*, *Congo pea*, *Gungo pea*, *Gunga pea*, et *no-eye pea*.

Histoire



Le pois d'Angole est une plante vivace qui peut prendre le port d'un arbrisseau

La culture du pois d'Angole remonte à au moins 3000 ans. Le centre d'origine se situe très vraisemblablement en Asie, d'où il s'est diffusé en Afrique orientale et de là, par la traite des esclaves, vers le continent américain. De nos jours, le pois d'Angole est largement cultivé dans toutes les régions tropicales et semi-tropicales de l'Ancien et du Nouveau monde.

Zones de production

Le sous-continent indien, l'Afrique orientale et l'Amérique centrale sont, dans cet ordre, les trois principales régions productrices de pois d'Angole dans le monde. Le pois d'Angole est cultivé dans plus de 25 pays tropicaux et

sub-tropicaux, soit en monoculture, soit en rotation avec des céréales telles que le sorgho (*Sorghum bicolor*), le millet perle (*Pennisetium glaucum*), ou le maïs (*Zea mays*), ou avec d'autres légumineuses comme l'arachide (*Arachis hypogaea*). Comme toutes les légumineuses, le pois d'Angole enrichit le sol en azote grâce à la fixation symbiotique de l'azote.

Utilisation



Graines de pois d'Angole

Le pois d'Angole est à la fois une culture vivrière (pois secs, farine, pois frais ou légumes verts) et une culture fourragère de couverture. Les pois contiennent des niveaux élevés de protéines et d'importants acides aminés (méthionine, lysine et tryptophane). En combinaison avec des céréales, le pois d'Angole constitue une alimentation humaine équilibrée.

La germination améliore la digestibilité des pois d'Angole secs via la réduction des sucres digestibles.

En Inde, les pois cassés (toor dal) sont l'un des légumes secs les plus populaires grâce à leur teneur en protéines importante dans un régime principalement végétarien.

En Éthiopie, les gousses mais aussi les jeunes pousses et les feuilles sont cuites et consommées.

On trouve également fréquemment ce légume dans des endroits tels que Hawaï. Un plat à base de riz et de pois d'Angole verts (appelé moro de Guandules) est un aliment traditionnel en République dominicaine, à Porto Rico, Trinité-et-Tobago et à la Grenade ou on trouve une variante appelée Pelau qui comprend la production bovine ou de volaille, et parfois de la citrouille et des morceaux de queue de cochon.

En Thaïlande, le pois d'Angole est cultivé pour servir d'hôte aux cochenilles qui produisent de la laque.

Le pois d'Angole est également un engrais vert fournissant jusqu'à 40 kg d'azote par hectare.

La matière ligneuse des tiges de pois d'Angole peut également être utilisé comme bois de chauffage, matériau pour clôture ou chaume.

Anciens noms scientifiques

- *Cytisus cajan* (Crawfurd 1852)
- *Cajanus indicus*, Spreng. (Valder 1895)

Liens externes

- Le Pois-Congo ou Pois d'Angole à Haïti ^[1]

Références

[1] http://www.haitiwebs.com/forums/business/50429-le_pois_congo_source_de_proteines_et_de_devises.html

Sources et contributeurs de l'article

Pois d'Angole *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=85229573> *Contributeurs:* Abrahami, Gzen92, Hercule, Parigot, Pj44300, Spedona, Égoïté, 2 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:Cajanus cajan Blanco1.167.png *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cajanus_cajan_Blanco1.167.png *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Francisco Manuel Blanco (O.S.A.)

Fichier:Cajanus cajan.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cajanus_cajan.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* Tau'olunga

Fichier:Cajanus cajan Steve Hurst 1.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cajanus_cajan_Steve_Hurst_1.jpg *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Lokal Profil, Pekinensis, Quadell, WayneRay

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)
