

Juglans neotropica Diels, 1906 (Noyer noir)

Identifiants : 17294/jugneo

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Juglandaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Juglandales ;
- Famille : Juglandaceae ;
- Genre : Juglans ;

- Synonymes : *Juglans andina* Triana & Cortes, *Juglans columbiensis* Dode, *Juglans equatoriensis* Linden, *Juglans granatensis* Linden, *Juglans honorei* Dode ;

- Synonymes français : tocte, noyer colombien, noyer équatorien, noyer des Andes, nogal, cedro negro, cedro nogal, et nogal bogotano ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Andean walnut, Ecuador walnut, Tropical walnut , nogal (es) ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruit (graines^(dp*) {noix}^{0(+x),27(+x)} : cerneaux [nourriture/aliment^{(dp*)0(+x),27(+x)}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Noix. Les noix sont consommées^{{{0(+x)},{-27(+x)}}} localement^{27(+x)} ; elles peuvent être utilisées dans les desserts et pâtisseries^{{{0(+x)}}}.

Les noix sont mangées. Ils peuvent être utilisés dans les desserts et les pâtisseries



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

- Note médicinale : **

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



Par Georg Slickers, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les graines ou les noix sont vendues sur les marchés locaux^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Seeds or nuts are sold in local markets^{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il est originaire des Andes. Il n'a pas d'exigence effrayante. Il peut être endommagé par le gel. Il peut pousser entre -3 ° C et 25 ° C. En Équateur, il pousse entre 0 et 500 m et entre 1 700 et 3 500 m d'altitude^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It is native to the Andes. It does not have a chilling requirement. It can be damaged by frost. It can grow between -3Â°C and 25Â°C. In Ecuador it grows between 0-500 m and from 1,700-3,500 m above sea level^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Andes *, Colombie, Équateur, Galapagos, Pacifique, Pérou, Amérique du Sud, Venezuela^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Andes*, Colombia, Ecuador, Galapagos, Pacific, Peru, South America, Venezuela^{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 30 espèces de Juglans. Toutes les espèces portent des noix comestibles^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 30 Juglans species. All species bear edible nuts^{{{0(+x)}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2331833 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=20761> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 166, par Louis Bubenicek) ;

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

Allen, A., Growing Nuts in Australia. Night Owl Publishers. p 37 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 124 ; 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. p17 ; 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. p17 (As Juglans honorei) ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit

and nuts. *Land Links*. p 252 ; Quintana, C. M., 2010, *Wild Plants in the Dry Valleys Around Quito Ecuador. An Illustrated Guide*. *Publicaciones del Harbario, QCA* p 129 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 192 (Drawing) ; I. Urban, *Bot. Jahrb. Syst.* 37:398. 1906 ; 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 den Eynden, V., et al, 2003, *Wild Foods from South Ecuador. Economic Botany* 57(4): 576-603 ; Van den Eynden, V., 2004, *Use and management of edible non-crop plants in southern Ecuador*, Ph D dissertation. p 108 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts. FAO Non-wood forest products*. FAO, Rome. p 137