

Euterpe edulis Mart., 1824 (Palmier de juçara)

Identifiants : 13647/eutedu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 20/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Arecales ;
- Famille : Arecaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Arecales ;
- Famille : Arecaceae ;
- Genre : Euterpe ;

- Synonymes : Euterpe edulis var. clausa Mattos, Euterpe egusquiza Berton, Euterpe espiritosantensis Fernandes ;

- Synonymes français : palmier jussara, palmier juçara, palmier coeur de palmier, ensarova, jussara, palmito, palmito dulce, palmitero, coeur palmiste, manicol, pinot ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : assai palm, juçara palm, ara palm, euterpe, Assaipalme (de), Kohlpalme (de), jicara (pt), palmito-branco (pt), ensarova (pt,br), içara (pt,br), juçara (pt,br), palmitero (pt,br), palmito (pt,br), palmito-doce (pt,br), palmito-içara (pt,br), palmito-juçara (pt,br), ripeira (pt,br), coco de palmito (es), assaipalm (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -2 à -4/-5°C ;



- Note comestibilité : ****

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

Fruit (fruits^{0(+x),27(+x)} frais^{0(+x)} crus^{27(+x)} {bruts ou transformés} [nourriture/aliment et base^{0(+x),27(+x)}μ/breuvagesμ(dp*)] ; et graines^{0(+x)} [base^(dp*) boissons^{0(+x),27(+x)}μ/breuvagesμ(dp*) {assai^{0(+x)}}]} et tronc (jeunes pousses^{0(+x),27(+x)} {coeur/chou^{0(+x)}} crues ou cuites^{0(+x)}) comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Les graines sont broyées dans l'eau pour produire une boisson appelée "Assai".

Les jeunes pousses (coeur de palmier) sont mangées, cuites ou crues.

La tige florale non ouverte est picklé (marinée/confite dans du vinaigre).

Les fruits sont consommés frais et utilisés pour les jus^{0(+x)}. Consommation locale^{0(+x),27(+x)}.

Les graines sont écrasées dans l'eau pour produire une boisson appelée Assai. Les jeunes pousses ou le chou sont mangés, cuits ou crus. La tige de fleur non ouverte est marinée. Les fruits sont consommés frais et utilisés pour les jus ou les glaces

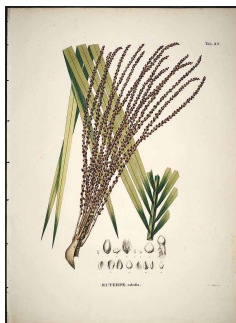
Partie testée : fruit^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)
 Original : Fruit^{{{{0(+x)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
90.2	0	0	0	0	186	0	0



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

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



Par Martius C.F.P. von (Historia Naturalis Palmarum, vol. 2: t. 32 (1839), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Ils sont cultivés commercialement pour les cœurs de palmier au Brésil^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : They are grown commercially for palm hearts in Brazil^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il convient aux basses terres tropicales chaudes et humides. Il peut pousser dans des conditions sombres. Ils conviennent aux endroits subtropicaux et tempérés. Ils aiment un sol riche et bien drainé. Il pousse du niveau de la mer à 1 000 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 11-12^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It suits the hot, wet tropical lowlands. It can grow under dark conditions. They suit subtropical and temperate locations. They like a rich, well-drained soil. It grows from sea level to 1,000 m altitude. It suits hardiness zones 11-12^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Asia, Australia, Argentina, Brazil*, Ecuador, Guyana, India, Malaysia, Paraguay, SE Asia, Singapore, South America, Sri Lanka^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Argentina, Brazil*, Ecuador, Guyana, India, Malaysia, Paraguay, SE Asia, Singapore, South America, Sri Lanka^{{{{0(+x)}}}}.

- Notes :

Il existe entre 7 et 18 espèces d'Euterpe. Il a des propriétés antioxydantes^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are between 7 and 18 Euterpe species. It has antioxidant properties^{{{{0(+x)}}}}.

- Nombre de graines au gramme : 1,7 ;

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

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/58565/#b> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Euterpe_edulis ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-83063 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=16472> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 134, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 215 ; Balick, M.J. and Beck, H.T., (Ed.), 1990, *Useful palms of the World. A Synoptic Bibliography*. Colombia p 81, 121, 159, 347, 396, 479, 561 ; Blomberry, A. & Rodd, T., 1982, *Palms. An informative practical guide*. Angus & Robertson. p 100 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 1003 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 592 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 83 ; Etkin, N.L. (Ed.), 1994, *Eating on the Wild Side*, Univ. of Arizona. p 137, 157 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 28 ; Gibbons, M., 1993, *Palms. Compact study Guide and Identifier*. Sandstone. p 41 ; Gibbons, M., 2003, *A pocket guide to Palms*. Chartwell Books. p 105 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 304 ; Henderson, A., Galeano, G and Bernal, R., 1995, *Field Guide to the Palms of the Americas*. Princeton. p 123 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 100 ; Hist. nat. palm. 2:33, t. 32. 1824 ; Johnson, D.V., 1998, *Tropical palms. Non-wood Forest products 10*. FAO Rome. p 86, 122, 131 ; Jones, D.L., 1994, *Palms throughout the World*. Smithsonian Institution, Washington. p 57, 214 ; Jones, D.L., 2000, *Palms of Australia 3rd edition*. Reed/New Holland. p 157 ; Lorenzi, H., 2002, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees*. Vol. 01 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 295 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 79 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 346 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 210 ; Recher, P., 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 7 ; Riffle, R.L. & Craft, P., 2003, *An Encyclopedia of Cultivated Palms*. Timber Press. p 336 ; Rufino, M. M. et al, 2010, *Bioactive compounds and antioxidant capacities of 18 non-traditional tropical fruit from Brazil*. Food Chemistry 121: 996-1002 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees*. Simon & Schuster. No. 55 ; 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)