

Geoffroea decorticans (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart, 1949 (Chanar)

Identifiants : 14766/geodec

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- 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 : Geoffroea ;

- Synonymes : *Geoffroea spinosa* M. de Mouusy, *Gourliea chilensis* Clos, *Gourliea decorticans* Hook. & Arn, *Gourliea decorticata* Walp, *Gourliea spinosa* Skeels, *Lucuma spinosa* Molina, dont homonymes : *Geoffroea decorticans* (Hook. & Arn.) Burkart 1949 ;

- Synonymes français : Chañar ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : quimori, cumaru, poc tamhe, chanar, chanal, Chilean palo verde , Chanal, Chanar, Chical, Chucal, Cumaru, Guaykuru, Kimbaru, Lecenuk, Manduvi, Poc Tamhe, Quimori, Tacai, Takaik, ;



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

Fruit^{0(+x)} (gosses bien mûres/matures^{{{0(+x)}}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}}] ; pulpe^{0(+x)} [assaisonnement^{{{(dp*)}}} {vins doux aromatisés^{{{(0(+x))}}}}] ; extrait^(dp*) graines {huile^{{{(0(+x))}}}} et feuille (feuilles cuites^{{{(0(+x))}}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

La pulpe du fruit est utilisée pour aromatiser les vins doux ; le fruit ou gousse peut être consommé(e) quand il (elle) est bien mûr(e).

Les feuilles sont cuites et consommées^{{{(0(+x))}}} comme les épinards^{{{(dp*)}}}.

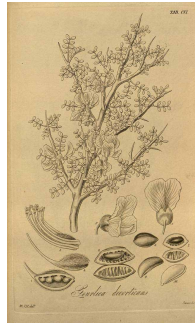
Les graines produisent une huile de bonne qualité^{{{(0(+x))}}}.

La pulpe du fruit est utilisée pour aromatiser les vins doux. Le fruit ou la gousse peut être consommé à maturité. Les feuilles sont cuites et mangées. Les graines produisent une huile de bonne qualité



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

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



Par Hooker W.J. (Botanical miscellany, vol. 3: t. 106, 1833) [W.J. Hooker], via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Un aliment important au Chaco au Chili^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : An important food in Chaco in Chile^{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

Il pousse dans les régions tempérées. En Bolivie, il pousse jusqu'à 600 m d'altitude. Il est très tolérant aux conditions arides. Il peut tolérer les endroits chauds et pousse mieux en plein soleil. Il pousse dans les régions aux températures hivernales froides. Il pousse en Patagonie. En Argentine, il pousse entre 100 et 260^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It grows in temperate regions. In Bolivia it grows up to 600 m altitude. It is very tolerant of arid conditions. It can tolerate hot locations and grows best in full sun. It grows in areas with cold winter temperatures. It grows in Patagonia. In Argentina it grows between 100-2,600^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Argentina, Bolivia, Chile, Paraguay, Peru, South America*, Uruguay^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Argentina, Bolivia, Chile, Paraguay, Peru, South America*, Uruguay^{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Aussi comme Papilionaceae^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Also as Papilionaceae^{{{0(+x)}}}.

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-10407 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=313303> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Darwiniana 9:19. 1949 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 105 (As Gourliea decorticans) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 332 (As Gourliea chilensis) ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 224 ; Tanaka, ; Uphof, ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, Frutas

