

# Jacaratia spinosa (Aubl.) A.DC., 1864 (Jaracatia)

Identifiants : 17207/jacspi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Brassicales ;
- Famille : Caricaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Violales ;
- Famille : Caricaceae ;
- Genre : Jacaratia ;

- Synonymes : *Carica spinosa* Aubl. 1775 (=) basionym, *Carica dodecaphylla* Vell. 1829 ;

- Synonymes français : papayer = tree papaya, papaye épineuse = thorny papaya, papaye Deer ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : mamao bravo, jacaratia, wild papaya , papayón (es,ar) ;



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

Fruit<sup>0(+x)</sup> (fruits<sup>0(+x)</sup> {chair/pulpe<sup>(((dp\*))</sup> crus<sup>0(+)</sup>}) et tronc (branches et latex<sup>(((0(+x)))</sup>) comestible<sup>0(+x)</sup>.

Détails :

Fruit, Branches. Les fruits sont coupés pour libérer le latex puis mangés crus.

Les branches sont utilisées pour faire des bonbons ; le bois a un latex blanc tendre et charnu<sup>(((0(+x)))</sup>.

Les fruits sont coupés pour libérer le latex puis consommés crus. Ils sont également torréfiés. Le fruit est utilisé pour la confiture. Les graines sont grillées et mangées. Les branches sont utilisées pour faire des bonbons. Le bois a un latex blanc doux et charnu

Partie testée : fruit<sup>(((0(+x)))</sup> (traduction automatique)

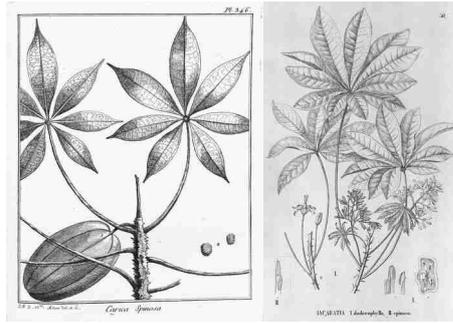
Original : Fruit<sup>(((0(+x)))</sup>

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



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

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



De gauche à droite :

Par Aublet, F. (*Histoire des plantes de la Guiane Francoise*, vol. 4: t. 346, 1775), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)  
*Flora Brasiliensis* (vol. 13(3): Heft 106, Heft 106, t. 50, 1889), via [plantillustrations.org](http://plantillustrations.org)

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

*Il est parfois cultivé pour ses fruits*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}}</sup>.

*Original : It is occasionally cultivated for its fruit*<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- **Distribution :**

*Une plante tropicale. Il pousse dans des sols fertiles au fond des vallées. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1 300 m d'altitude*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}}</sup>.

*Original : A tropical plant. It grows in fertile soils at the bottom of valleys. In Argentina it grows from sea level to 1,300 m above sea level*<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- **Localisation :**

*Amazonie, Argentine, Bolivie, Brésil \*, Amérique centrale, Colombie, Costa Rica, Équateur, Guyane, Guyane, Guyane, Nicaragua, Panama, Paraguay, Amérique du Sud, Suriname*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}}</sup>.

*Original : Amazon, Argentina, Bolivia, Brazil\*, Central America, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guiana, Guianas, Guyana, Nicaragua, Panama, Paraguay, South America, Suriname*<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

- **Notes :**

*Il existe 7 espèces de Jacaratia en Amérique tropicale*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}}</sup>.

*Original : There are 7 Jacaratia species in tropical America*<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

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

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/60417/#b> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2870238](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2870238) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=20606> ;

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

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Condit, R., et al, 2011, *Trees of Panama and Costa Rica. Princeton Field Guides.* p 118 ; Etkin, N. L. (Ed.), 1994, *Eating on the Wild Side, Univ. of Arizona.* p 138 ; Grandtner, M. M., 2008, *World Dictionary of Trees. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <https://www.wdt.qc.ca>) ; Lorenzi, H., 2002, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees. Vol. 01 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum* p 93 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda.* p 108 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642* p 91 (Also as *Jacaratia dodecaphylla*) ; Prodr. 15(1):419. 1864 ; Van den Eynden, V., et al, 2003, *Wild Foods from South Ecuador. Economic Botany* 57(4): 576-603 ; van Roosmalen, M.G.M., 1985, *Fruits of the Guianan Flora. Utrecht Univ. & Wageningen Univ.* p 71 ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, *Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz.* p 86*