Pachira aquatica Aubl., 1775
(Marce)

Identifiants : 22734/pacaqu

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 16/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Malvidées ;***
    - ***Ordre : Malvales ;***
    - ***Famille : Malvaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Malvales ;***
    - ***Famille : Malvaceae ;***
    - ***Genre : Pachira ;***
- ***Synonymes : Carolinea macrocarpa Cham. & Schldl. 1831, Carolinea princeps L.f. 1782, Pachira grandiflora Tussac 1827, Pachira macrocarpa (Cham. & Schldl.) Walp. 1842 ;***
- ***Synonymes français : châtaignier de la Guyane, noisetier de la Guyane, noix de Malabar, cacaoyer-rivière, arbre à monnaie, pachirier aquatique, piscandi ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Malabar chestnut, Guyana (Guiana) chestnut, provision tree, water chestnut , Castanon, Catanho de agua, Coco de agua, Gua li, Guyana chestnut, Jelinjoche, Kanihiri, Malabar-chestnut, Minguba, Momow, Money tree, Monguba, Pachira, Provision Tree, Saba nut, Sabanut, Sacha pandisho, Shaving Brush Tree, Watrakakaw ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -1/-4°C (zone 9b à zone 10) ;***

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

  Les noisettes sont d'un brun clair parcouru par des bandes blanches. Leur goût ressemble à celui des cacahuètes{{{wiki.

  Détails :

  Partie(s) comestible(s){{{0(+x) : feuilles, fleurs, tiges, racines{{{0(+x)µ.

  Utilisation(s)/usage(s)µ{{{0(+x) culinaire(s) :

  -les graines sont cuites (bouillies, rôties ou frites) et mangées ; elles peuvent également être consommées crues{{{0(+x) ou moulues en farine pour fabriquer du pain{{{wiki.

  -les feuilles et les fleurs sont consommées comme légume{{{0(+x) ; feuilles cuites comme potherbe{{{(dp*).(1*)

Les graines sont cuites (bouillies, rôties ou frites) et mangées. Ils peuvent également être consommés crus. Les feuilles et les fleurs sont consommées comme légume. Attention: Les graines sont censées contenir des acides gras cyclopropéniques toxiques

Partie testée : graines[{{{0(+x) (traduction automatique)}]
Original : Seeds[{{{0(+x)}]

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

(1)ATTENTION : les graines sont revendiquées contenir des acides gras cyclopropéniques toxiques.*

La présence de cyclopropénoïdes dans les graines laisse suggérer que ces dernières ne sont pas dénuées de toxicité pour l'Homme. Des études ont démontré que ces composés chimiques étaient cancérigènes, cytotoxiques, et avaient des effets toxiques sur certaines espèces animales ; les cyclopropénoïdes pourraient s'avérer dangereux : sur les 6 rats testés lors de l'étude, 5 sont morts après avoir consommé des graines. Le rat survivant a eu plusieurs organes (l'estomac, le foie, le pancréas, les reins, les poumons) enflés et une atrophie de la rate. Les effets sur l'Homme sont encore mal connus.(1)ATTENTION : les graines sont revendiquées contenir des acides gras cyclopropéniques toxiques*[{{{0(+x)}].

La présence de cyclopropénoïdes dans les graines laisse suggérer que ces dernières ne sont pas dénuées de toxicité pour l'Homme. Des études ont démontré que ces composés chimiques étaient cancérigènes, cytotoxiques, et avaient des effets toxiques sur certaines espèces animales ; les cyclopropénoïdes pourraient s'avérer dangereux : sur les 6 rats testés lors de l'étude, 5 sont morts après avoir consommé des graines. Le rat survivant a eu plusieurs organes (l'estomac, le foie, le pancréas, les reins, les poumons) enflés et une atrophie de la rate. Les effets sur l'Homme sont encore mal connus[{{{wiki].

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

De gauche à droite :

Par Revue horticole, sér. 4 (1852-1974) Rev. Hort. (Paris), ser. 4, via plantillustrations.org
Par Van Houtte, L.B., Flore des serres et des jardin de l?Europe (1845-1880) Fl. Serres, via plantillustrations.org
Par Ryan Kitko, via wikimedia

- *Autres infos :*

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Statut :*

    C'est une plante alimentaire cultivée[{{{0(+x) (traduction automatique)}].

    Original : It is a cultivated food plant[{{{0(+x)}].

  - *Distribution :*

    Une plante tropicale. Il nécessite une position chaude, ensoleillée et bien protégée. Il est tolérant à la sécheresse. Il est sensible au gel, mais l'arbre peut survivre à de légères gelées. Il peut pousser dans des endroits humides ou marécageux. Il pousse sur les berges des ruisseaux et des rivières. Il est originaire d'Amérique du Sud et du Mexique mais a été transporté dans de nombreux pays tropicaux. Il peut pousser dans des endroits subtropicaux. Il convient aux endroits humides. Il convient aux zones de rusticité 10-12. Au Yunnan[{{{0(+x) (traduction automatique)}].

Original : A tropical plant. It requires a warm sunny, well protected position. It is drought tolerant. It is sensitive to frost, but the tree can survive light frosts. It can grow in moist or boggy places. It grows on creek and river banks. It originally came from South America and Mexico but has been taken to many tropical countries. It can grow in subtropical places. It suits humid places. It suits hardiness zones 10-12. In Yunnan{{{0(+x)}.

- *Localisation :*

  *Afrique, Angola, Asie, Australie, Belize, Bolivie, Brésil *, Cameroun, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, Colombie, Îles Cook, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Équateur *, El Salvador, Guyane française, Polynésie française, FSM, Gabon, Ghana, Guadeloupe, Guam, Guatemala, Guyane, Guyane, Haïti, Hawaï, Honduras, Inde, Indochine, Marquises, Mexique, Mozambique, Nicaragua, Nigéria, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Pérou *, Pohnpei , Porto Rico, Asie du Sud-Est, Sénégal, Singapour, Îles Salomon, Amérique du Sud, Suriname, Tahiti, Taiwan, Thaïlande, Venezuela, Afrique de l'Ouest, Antilles, Yap{{{0(+x) (traduction automatique)}.*

  Original : Africa, Angola, Asia, Australia, Belize, Bolivia, Brazil, Cameroon, Central Africa, Central America, China, Colombia, Cook Islands, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Ecuador*, El Salvador, French Guiana, French Polynesia, FSM, Gabon, Ghana, Guadeloupe, Guam, Guatemala, Guianas, Guyana, Haiti, Hawaii, Honduras, India, Indochina, Marquesas, Mexico, Mozambique, Nicaragua, Nigeria, North America, Pacific, Panama, Peru*, Pohnpei, Puerto Rico, SE Asia, Senegal, Singapore, Solomon Islands, South America, Suriname, Tahiti, Taiwan, Thailand, Venezuela, West Africa, West Indies, Yap{{{0(+x)}.*

- *Notes :*

  Il existe 20 espèces de Pachira. Ils viennent d'Amérique tropicale. Aussi mis dans la famille des Bombacaceae. Vraisemblablement dans une maison chaude en Slovénie{{{0(+x) (traduction automatique)}.

  Original : There are 20 Pachira species. They are from tropical America. Also put in the family Bombacaceae.Presumably in a hot house in Slovenia{{{0(+x)}.

- *Nombre de graines au gramme : 0,44 ;*
- *Liens, sources et/ou références :*

  dont classification :

- *"The Plant List" (en anglais) :* www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2412843 *;*

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

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

  Barrau, J., 1976, Subsistence Agriculture in Polynesia and Micronesia. Bernice P. Bishop Museu, Bulletin 223 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 56 ; Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 306 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 755 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 1. Kew. ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 212 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, Plantas comestibles de Centroamerica. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica. p 123 ; Coe, F.G., and Anderson, G.J., 1996, Ethnobotany of the Garifuna of Eastern Nicaragua. Economic Botany 50(1) pp 71-107 ; Condit, R., et al, 2011, Trees of Panama and Costa Rica. Princeton Field Guides. p 276 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 970 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 508 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 50 ; French, B.R., 2010, Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc. p 178 ; Gardner, S., et al, 2000, A Field Guide to Forest Trees of Northern Thailand, Kobfai Publishing Project. p 77 ; 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) ; Hearne, D.A., & Rance, S. J., 1975, Trees for Darwin and Northern Australia. AGPS, Canberra p 91, Pl 25 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 459 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 217 ; Hist. pl. Guiane 2:726, t. 291-292. 1775 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 545 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 35 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1807 ; Llamas, K.A., 2003, Tropical Flowering Plants. Timber Press. p 264 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 63 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. p 161 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 305 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 84 (As Pachira macrocarpa) ; Massal, E. and Barrau, J., 1973, Food Plants of the South Sea Islands. SPC Technical Paper No 94. Nounea, New Caledonia. p 32 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 65 ; Mutchnick, P. A. and McCarthy, B. C., 1997, An

Ethnobotanical Analysis of the Tree Species Common to the Subtropical Moist Forests of the Peten, Guatemala. Economic Botany, Vol. 51, No. 2, pp. 158-183 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute https://botany.si.edu/antilles/West Indies ; Raponda-Walker, A & Sillans, R., 1961, Les Plantes Utiles du Gabon. Editions Paul Lechevalier, Paris. p 107 (As Pachyra aquatica) ; van Roosmalen, M.G.M., 1985, Fruits of the Guianan Flora. Utrecht Univ. & Wageningen Univ. p 56 ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/ seedlist.html p 3 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, Flowering Plants of the Neotropics. Princeton. p 57 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, Flowering Plants of the Neotropics. Princeton. Plate 7 (Photo) ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 194 (Drawing) ; Tang Ya, BOMBACACEAE [Draft], Flora of China ; 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 Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 272 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, Fruitiers Sauvages d'Afrique. Especes du Cameroun. CTA p 82 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 57, 110 ; Zuchowski W., 2007, Tropical Plants of Costa Rica. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 252