

# ***Pachycereus pringlei* (S.Watson) Britton & Rose, 1909 (Cactus cardon)**

**Identifiants : 22748/pacpri**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 19/07/2024**

- **Classification phylogénétique :**
  - **Clade :** Angiospermes ;
  - **Clade :** Dicotylédones vraies ;
  - **Ordre :** Caryophyllales ;
  - **Famille :** Cactaceae ;
- **Classification/taxinomie traditionnelle :**
  - **Règne :** Plantae ;
  - **Division :** Magnoliophyta ;
  - **Classe :** Magnoliopsida ;
  - **Ordre :** Caryophyllales ;
  - **Famille :** Cactaceae ;
  - **Genre :** Pachycereus ;
- **Synonymes :** *Cereus pringlei* S. Watson, *Pilocereus pringlei* (S. Watson) F.A.C. Weber, *Pachycereus calvus* Britton & Rose ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** cardon , Cardon gigante, Cardon pelon, Elephant cactus, Kaktus gajah meksiko, Mexican giant cactus, Sagueso, Sahuaso, Pringle pachycereus, Thistle cactus ;



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

**Partie(s) comestible(s)**<sup>{{(5(+x))}}</sup> : fruit, graines, fleurs<sup>{{(0(+x))}}</sup>μ.

**Utilisation(s)/usage(s)**μ<sup>{{(5(+x))}}</sup> **culinaire(s) :**

-les graines sont consommées grillées ; elles sont également grillées et broyées et mélangées avec du sel comme une pâte huileuse ;

-le fruit peut être consommé frais ou appertisé ; ils sont également utilisés pour une boisson ; les fruits mûrs et non mûrs sont mélangés et le jus extrait est utilisé pour faire des gâteaux collants ;

-les fleurs sont consommées fraîche<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

Les graines sont consommées grillées. Ils sont également grillés moulus et mélangés avec du sel sous forme de pâte huileuse. Le fruit peut être consommé frais ou conservé. Ils sont également utilisés pour boire un verre. Des fruits mûrs et non mûrs sont mélangés et le jus extrait pour faire des gâteaux collants. Les fleurs sont consommées fraîches



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

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

*Une plante tropicale. Il pousse sur des coteaux rocheux et un sol d'alluvail profond, il a besoin d'une lumière vive. Il a besoin d'une température supérieure à 10 ° C. Il ne tolérera pas le gel. Jardins botaniques de Melbourne. Jardins botaniques d'Adélaïde. Il convient aux zones de rusticité 10-12*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

*Original : A tropical plant. It grows on rocky hillsides and deep alluvial soil, It needs bright light. It needs a temperature above 10Â°C. It will not tolerate frost. Melbourne Botanical Gardens. Adelaide Botanical Gardens. It suits hardiness zones 10-12*<sup>{{(0(+x))}</sup>.

- **Localisation :**

*Asie, Australie, Amérique centrale, Indonésie, Mexique \*, Amérique du Nord, Asie du Sud-Est, USA*<sup>{{(0(+x)) (traduction automatique)}</sup>.

*Original : Asia, Australia, Central America, Indonesia, Mexico\*, North America, SE Asia, USA*<sup>{{(0(+x))}</sup>.

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2414408](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2414408) ;

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

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

*Anderson, E.F., 2001, The Cactus Family, Timber Press. p 55, 536 ; Andersohn, G., 1983, Cacti and Succulents. EP Publishing. p 68, 237 ; Anderson, M., 2002, The World Encyclopedia of Cacti and Succulents. Hermes House, New York. p 99 ; Contr. U.S. Natl. Herb. 12:422. 1909 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 970 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 66 ; Felger, R.S., Ancient Crops for the Twenty first century, in Rickie, G.A., (ed), 1979, New Agricultural Crops, AAAS Selected Symposium 38. Westview Press, Colorado. p 10 ; 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>) ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 217 ; Innes, C. and Glass, C., 1997, The Illustrated Encyclopedia of Cacti. Sandstone Books. p 228 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 89 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 375*