

Anacardium giganteum Hancock ex Engl., 1876 (Anacardier géant)

Identifiants : 2328/anagig

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/08/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Anacardiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Anacardiaceae ;
- Genre : Anacardium ;

- Synonymes : x (=) basionym ;

- Synonymes français : cajou ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : caja acu, caja asu, cajui, giant cashew, caju-açu (cajuaçu) (pt), cajui (pt), cajui-da-mata (pt), oloi (pt), cajueiroacu-da-mata (pt), caju-da-mata (pt), merey (es), merey montanero (es), sacha cashu (es) ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruit $\mu 2(+), 27(+x), 66$ (pédoncules 66 (faux-fruits^(dp⁺)) crus^{27(+x), {{{66}}} [nourriture/aliment^{{{{(2(+))}}} et base boissons/breuvage^{{{{(dp⁺)}}} {jus^{66}}}] et graines^{182(+x)} (noix⁶⁶) cuites^(dp⁺) (roties/torréfiées^{{{{(66)}}} [nourriture/aliment^{{{{(dp⁺)}}}]) comestible^{182(+x)}.

Détails :

Fruits consommés localement^{{{{(27(+x))}}}. Faux-fruit juteux, avec un léger arôme de fraise. Les noix peuvent être rôties et auraient un goût de noix de cajou μ {{{Top Tropicals}}}.

Les tiges de fleurs charnues élargies sont consommées vertes, cuites ou grillées. Ils sont également transformés en boisson alcoolisée. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Les noix sont grillées et consommées

Partie testée : noix^{{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Nuts^{{{{(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



Voir genre Anacardium pour plus d'informations.néant, inconnus ou indéterminés.

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

- **Petite histoire-géo : Plante consommée dans le nord de l'Amazonie et les Guyanes** 182, par exemple, par les Yanomamis qui l'appellent "oruxihi" 180, ou les Ka'apors qui l'utilisent pour les breuvages rituels 182.

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il pousse dans les zones plus sèches de l'Amazonie au Brésil. Il convient aux basses terres tropicales chaudes et humides (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. It grows in drier areas in the Amazon in Brazil. It suits the hot humid tropical lowlands.

- **Localisation :**

Amazonie, Bolivie, Brésil *, Guyanes, Guyane, Pérou, Amérique du Sud, Suriname, Venezuela (traduction automatique).

Original : Amazon, Bolivia, Brazil*, Guianas, Guyana, Peru, South America, Suriname, Venezuela.

- **Notes :**

Il existe 8 à 11 espèces d'Anacardium. Ils poussent en Amérique tropicale (traduction automatique).

Original : There are 8-11 Anacardium species. They grow in tropical America.

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

- ⁶⁶ **FAO (en anglais) :** <https://www.fao.org/docrep/V8929E/v8929e08.htm> 180 **Comissao Pro-Yanomami : Use of plants by the Yanomami (en anglais)** <https://www.proyanomami.org.br/homoxi/useofplants.htm> ;
- ⁵ **"Plants For a Future" (en anglais) :** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Anacardium_giganteum ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2635899 ;
- **"GRIN" (en anglais) :** ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=3059> ;

dont livres et bases de données : ²⁷ **Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 24, par Louis Bubenicek), 182"FOOD PLANTS IN THE AMERICAS : A COMPREHENSIVE SURVEY" (livre en anglais, page 50, par Brian Kermath) ;**

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

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 26 ; Cavalcante, P.B. 1991. Frutas comestíveis da Amazônia. Edições CEJUP. ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 9 ; Grandtner, M. M. & Chevette, J., 2013, Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology. Academic Press p 29 ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 60 ; Useful plants of Guyana. Non-Timber Forest Products of the North-West District of Guyana Part 1. p 282 ; Johnson, M. and Colquhoun, A., 1996, Preliminary Ethnobotanical Survey of Kurupukari: An Amerindian Settlement of Central Guyana. Economic Botany, Vol. 50, No. 2, pp. 182-194 ; Lorenzi, H., 2002, Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees. Vol. 02 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 17 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 33 ; C. F. P. Martius, Fl. bras. 12(2):410. 1876 "A. giganteum Hance" ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 ; Mitchell, J.D. and S.A. Mori. 1987. The cashew and its relatives (Anacardium: Anacardiaceae). Mem. NY Bot. Gard ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, Flowering Plants of the Neotropics. Princeton. p 16 ; van Roosmalen, M.G.M., 1985, Fruits of the Guianan Flora. Utrecht Univ. & Wageningen Univ. p 1 ; Vasquez, R. and Gentry, A. H., 1989, Use and Misuse of Forest-harvested Fruits in the Iquitos Area. Conservation Biology 3(4): 350f ; Villachica, H. 1996. Frutales y hortalizas promisorios de la Amazonía. Tratado de Cooperación Amazónica. ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 105 ; www.colecionandofrutas.org

