

Paullinia pinnata L., 1753

Identifiants : 23321/paupin

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

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

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Sapindaceae ;
- Genre : Paullinia ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : cheese and bread , Apgi, Barbasco, Beco-be-unhou, Belecapsulassule, Belekesu-lesuli, Bolo-coninlolo, Cinco-dedos, Cinco-fodja, Cinco-folha, Cipo-cinco-folha, Coledjoe, Coli-djoi, Cuiotche, Cundintadjo-o, D'jambolulu, Djambalulu, Feifi-finga, Fouli, Fruta-de-pomba, Kasisi, Kutupurang, Leki-nou, Ludimi, Lukaka, Lumbwa, Maco, Mopumba, Mupeketatie, N'fankoko, N'resque, Ngudi nkayi, Runn, Timbo, Toa-ntini, Yesi kushi ;**



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

Partie(s) comestible(s) : feuilles, arille, graines, fruits

Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :

-l'arille ou couche souple qui entoure les graines et la pulpe du fruit sont parfois consommées ;

-les fleurs sont consommées ;

-les feuilles sont consommées (ex. : cuites comme poherbe ? (qp*)).

L'arille ou la couche molle autour des graines et la pulpe du fruit sont parfois mangées. Les fleurs sont mangées. Les feuilles sont mangées

Partie testée : arille de fruits (traduction automatique)

Original : Fruit aril

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
83	1203	69	0.7	0	0	110	0



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

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Statut :**

Il est raisonnablement consommé en Afrique de l'Ouest^{(((0+x) (traduction automatique))}.

Original : It is reasonably commonly eaten in West Africa^{(((0+x))}.

◦ **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il pousse sur les plaines côtières, les marais et les plages de sable. Il pousse dans les forêts inondées de façon saisonnière. Il pousse le long des berges et peut pousser sur du sable ou de l'argile. Il pousse entre le niveau de la mer et 1 600 m d'altitude. En Argentine, il pousse en dessous de 500 m au-dessus du niveau de la mer. Il peut pousser dans des endroits arides^{(((0+x) (traduction automatique))}.

Original : It is a tropical plant. It grows on coastal plains, swamps and sandy beaches. It grows in seasonally flooded forests. It grows along riverbanks and can grow on sand or clay. It grows between sea level to 1,600 m above sea level. In Argentina it grows below 500 m above sea level. It can grow in arid places^{(((0+x))}.

◦ **Localisation :**

Afrique, Amérique, Angola, Argentine, Belize, Bénin, Bolivie, Botswana, Brésil, Burkina Faso, Burundi, Cameroun, Caraïbes, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, Amérique centrale, Tchad, RD Congo, Côte d'Ivoire, Cuba, Dominique, République dominicaine, Afrique de l'Est, El Salvador, Guinée équatoriale, Éthiopie, Afrique de l'Est, Guyane française, Gabon, Gambie, Ghana, Grenade, Guatemala, Guyane, Guyanes, Guinée, Guinée, Guinée-Bissau, Guyane, Haïti, Honduras, Côte d'Ivoire, Kenya, Petites Antilles, Libéria, Madagascar, Malawi, Mali, Martinique, Maurice, Mexique, Mozambique, Myanmar, Niger, Nigéria, Amérique du Nord, Panama, Paraguay, Pérou, Porto Rico, Rwanda, Sao Tome et Principe, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sierra Leone, Afrique australie, Amérique du Sud *, Soudan, Suriname, Tanzanie, Togo, Ouganda, Venezuela, Afrique de l'Ouest, Antilles *, Zambie, Zimbabwe^{(((0+x) (traduction automatique))}.

Original : Africa, America, Angola, Argentina, Belize, Benin, Bolivia, Brazil, Burkina Faso, Burundi, Cameroon, Caribbean, Central Africa, Central African Republic, CAR, Central America, Chad, Congo DR, Côte d'Ivoire, Cuba, Dominica, Dominican Republic, East Africa, El Salvador, Equatorial Guinea, Ethiopia, East Africa, French Guiana, Gabon, Gambia, Ghana, Grenada, Guatemala, Guiana, Guianas, Guinea, Guinée, Guinée-Bissau, Guyana, Haiti, Honduras, Ivory Coast, Kenya, Lesser Antilles, Liberia, Madagascar, Malawi, Mali, Martinique, Mauritius, Mexico, Mozambique, Myanmar, Niger, Nigeria, North America, Panama, Paraguay, Peru, Puerto Rico, Rwanda, Sao Tome and Principe, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, Southern Africa, South America*, Sudan, Suriname, Tanzania, Togo, Uganda, Venezuela, West Africa, West Indies*, Zambia, Zimbabwe^{(((0+x))}.

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2543867 ;

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

dont biographie/références de⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Abbiw, D.K., 1990, Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew. p 48 ; Achigan-Dako, E, et al (Eds), 2009, Catalogue of Traditional Vegetables in Benin. International Foundation for Science. ; Ambe, G., 2001, Les fruits sauvages comestibles des savanes guinéennes de Côte-d'Ivoire: état de la connaissance par une population locale, les Malinke. Biotechnol. Agron. Soc. Environ. 5(1), 43-48 ; Atato, A., et al, 2012 Espèces lianescentes à fruits comestibles du Togo. Fruits. 67(5): 353-368 ; Batawila, K., et al, 2007, Diversité et gestion des légumes de cueillette au Togo. African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development 7(3&4): 68 ; Burkhill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 5. Kew. ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 226 ; Food Composition Tables for use in Africa FAO <https://www.fao.org/infooods/directory>No. 1004> ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 60 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 93, 153 ; Malaisse, F., 1997, Se nourrir en floret claire africaine. Approche écologique et nutritionnelle. CTA., p 67 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 218 ; Okigbo, B.N., Vegetables in Tropical Africa, in Opena, R.T. & Kyomo, M.L., 1990, Vegetable Research and development in SADCC countries. Asian Vegetable Research and development Centre. Taiwan. p 45 ; Omawale,

1973, Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown p 13 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute
<https://botany.si.edu/antilles/West Indies> ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet;
<https://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 10th June 2011] ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, Flowering Plants of the Neotropics. Princeton. Plate 43 (Photo) ; Sp. pl. 1:366. 1753 (type species) ; van Roosmalen, M.G.M., 1985, Fruits of the Guianan Flora. Utrecht Univ. & Wageningen Univ. p 396 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun. CTA p 310 ; White, F., Dowsett-Lemaire, F. and Chapman, J. D., 2001, Evergreen Forest Flora of Malawi. Kew. p 535