

Sterculia apetala (Jacq.) H. Karst.

Identifiants : 37851/steape

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

• **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 : Sterculia ;**

• **Synonymes :** *Chichaea hilariana* C. Presl, *Clopanus apetalus* (Jacq.) Kuntze, *Clopanus chuchus* (A. St.-Hil. ex Turpin) Kuntze, *Clopanus punctatus* (DC.) Kuntze, *Helicteres apetala* Jacq, *Mateatia curiosa* Vell, *Mateatia robusta* K. Schum, *Opsopea foetida* Raf, *Sterculia acerifolia* (C. Presl) Hemsl, *Sterculia capitata* G. Karst. ex F. Seym, *Sterculia carthaginensis* Cav, *Sterculia chicha* A. St.-Hil. ex Turpin, *Sterculia convoluta* St.-Lag, *Sterculia curiosa* (Vell.) Taroda, *Sterculia elata* Ducke, *Sterculia helicteres* Pers, *Sterculia punctata* DC ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *Panama nut*, *Coolie sterculia*, , *Amendoim-de-bugre*, *Anacaguita*, *Araxixa*, *Bellota*, *Boia-unha-d'anta*, *Boia*, *Camaruca*, *Castanha do Para*, *Chica*, *Chicha*, *Comoruco*, *Mandiveiro*, *Mandovi*, *Manduvi*, *Maranhao*, *O-suborri-s*, *Panama Tree*, *Pantanai xixa*, *Pau-de-boia*, *Pau-de-cortica*, *Sujo rojo*, *Sujo*, *Wu ban ping po*, *Xixa*, *Yasisa* ;



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

Parties comestibles : graines, graines - huile^{(((0+X)) traduction automatique)} | Original : Seeds, Seeds - oil^{(((0+X))} Les graines à saveur d'amande sont consommées crues ou grillées ou frites. Les graines torréfiées et moulues sont mélangées à de l'eau pour former une boisson. Les fruits sont également consommés. Les graines sont également utilisées à la place des noix de cola



néant, inconnus ou indéterminés.

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

dont classification :

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

dont biographie/références de⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

*Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 385 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 949 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, Plantas comestibles de Centroamerica. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica. p 314 ; Condit, R., et al, 2011, Trees of Panama and Costa Rica. Princeton Field Guides. p 294 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1372 ; Diss. 6:353. 1788 (As *Sterculia cathaginensis*) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 239 (Also as *Sterculia chicha*) ; Fl. columb. 2:35, t. 118. 1862 ; Fl. Bras. merid. 1:278, t. 46. 1828 (As *Sterculia chicha*) ; Forest Genetic Resources Situation in Mexico, FAO 2012 Annex 15 p 289 ; Grandtner, M. M., 2008, World Dictionary of Trees. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <http://www.wdt.qc.ca>) ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology. Academic Press p 628 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 634 (As *Sterculia cathaginensis*) (Also as *Sterculia chicha*) ; Hellmuth, N. M., 2011, Maya Ethnobotany. Complete Inventory of plants. Asociacion FLAAR Mesoamerica. Tenth edition. ; 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 837 (Also as *Sterculia chicha*) ; Lorenzi, H., 2002, Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees. Vol. 01 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 345 (As *Sterculia chicha*) ; Lorenzi, H., 2002, Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees. Vol. 02 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 345 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 163 ; Melander, M., 2007, Endangered plants on the market in Havana City, Cuba. Uppsala University, Sweden p 28 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 42 and p 43 (As *Sterculia cathaginensis*) (Also as *Sterculia chicha*) ; Miguel, E., et al, 1989, A checklist of the cultivated plants of Cuba. Kulturpflanze 37. 1989, 211-357 ; Oliviera V. B., et al, 2012, Native foods from Brazilian biodiversity as a source of bioactive compounds. Food Research International 48 (2012) 170-179 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute <http://botany.si.edu/antilles/West Indies> ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium. Harvard. p 180 ; Russell, T., Cutler, C., & Walters, M., 2005, The Illustrated Encyclopedia of Trees of the Americas. Lorenz Books. p 201 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 543 ; Tanaka, (Also as *Sterculia chicha*) ; TodaFruta.com.br ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz. p 245, 235, (Also p 234 As *Sterculia chicha*) ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p155 (Also as *Sterculia chicha*) ; www.colecionandofrutas.org ; ; ;*