

Theobroma cacao L., 1753 (Cacaoyer)

Identifiants : 38976/thecac

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- 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 : Theobroma ;

- Synonymes : Cacao guianensis Aubl, Theobroma caribaea Sweet, Theobroma leiocarpum Bernoulli, Theobroma pentagonum Bernoulli, Theobroma sphaerocarpum A. Chev, Theobroma sapidum Pittier ;

- Synonymes français : cacao ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : cacao , Cacao-verdadeiro, Cacao, Cacaueiro, Cacautl, Chocolate tree, Cokelat, Kakao, Kakaw, Kokoe, Koko, Pohon coklat, Pokok coklat, Prorounahi ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -2/-2,5°C mais, lorsqu'ils sont jeunes, seulement 5°C, et seulement 10°C si prolongé pendant plusieurs jours ou semaines ;



- Note comestibilité : *****

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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : graines, graines pour le chocolat, herbe, aromatisant, épice, pulpe^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{μ{{0(+x)}}} culinaires :

-les graines sont consommées ; les graines sont également traitées et utilisées pour le chocolat ; les graines sont fermentées pendant 6 jours pour enlever la chair puis lavées et séchées ;

-la pulpe de la gousse est comestible à maturité ; elle est utilisée dans les gelées et bonbons^{{{0(+x)}}}.

Les graines sont mangées. Les graines sont également traitées et utilisées pour le chocolat. Les graines sont fermentées pendant 6 jours pour enlever la chair puis lavées et séchées. La pulpe de la gousse est comestible lorsqu'elle est mûre. Il est utilisé dans les gelées et les bonbons

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

Original : Seed^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
3.6	1908	456	12.0	15	3	3.6	0



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

- Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Köhler, F.E., Köhler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 2 (1890) t. 1572 , via plantillustrations
 Par Köhler, F.E., Köhler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 2 (1890) t. 1571 , via plantillustrations
 Par Denisse, E., Flore d'Amérique (1843-1846) Fl. Amérique t. 82, via plantillustrations
 Par Naturalis Biodiversity Centre / Wikimedia commons Naturalis, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Une importante plante alimentaire cultivée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : An important cultivated food plant^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il est originaire du Mexique jusqu'en Amérique centrale. Il pousse dans les zones de plaine avec une pluviométrie d'environ 2000 mm par an. Il peut pousser dans les zones avec des précipitations comprises entre 1 200 et 7 000 mm. Les plantes réussissent mieux dans un sol acide ou neutre bien drainé. Il a une longue racine pivotante qui ne se développera pas sur un sol rocheux ou dur. Le cacao ne se porte pas bien sur les sites venteux où il y a des fluctuations soudaines d'humidité. Les arbres d'ombrage aident à fournir ces conditions. Il a besoin de températures supérieures à 20 ° C. En PNG, il pousse principalement en dessous de 800 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 11-12. Au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It is native from Mexico to Central America. It grows in lowland areas with a rainfall around 2,000 mm annually. It can grow in areas with rainfall between 1,200 and 7,000 mm. Plants do best in acid or neutral soil which is well drained. It has a long tap root which will not develop on rocky or hard soil. Cocoa does not do well on windy sites where there are sudden fluctuations of humidity. Shade trees help provide these conditions. It needs temperatures above 20Â°C. In PNG it mostly grows below 800 m above sea level. It suits hardiness zones 11-12. In Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Afrique, Amazonie, Samoa américaines, Andamans, Asie, Australie, Belize, Bolivie, Brésil *, Cameroun, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, Colombie *, RD Congo, Congo R, Îles Cook, Costa Rica, Côte d ' Ivoire, Cuba, Dominique, République dominicaine, Afrique de l'Est, Timor oriental, Équateur *, El Salvador, Fidji, Guyane française, FSM, Gabon, Ghana, Grenade, Guatemala, Guinée, Guinée, Guyanes, Guyane, Haïti, Hawaï, Honduras,

Inde, Indochine, Indonésie, Côte d'Ivoire, Jamaïque, Laos, Libéria, Madagascar, Malaisie, Marquises, Maurice, Mexique, Myanmar, Nicaragua, Niger, Nigéria, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou *, Philippines, Pohnpei, Porto Rico, Sao Tomé-et-Principe, Samoa, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Singapour, Îles Salomon, Amérique du Sud *, Espagne, Sri Lanka, Saint-Kitts-et-Nevis, Sainte-Lucie, Suriname, Tanzanie, Timor-Leste, Togo, Trinité-et-Tobago, Ouganda, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zambie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Amazon, American Samoa, Andamans, Asia, Australia, Belize, Bolivia, Brazil*, Cameroon, Central Africa, Central America, China, Colombia*, Congo DR, Congo R, Cook Islands, Costa Rica, CÔte d'Ivoire, Cuba, Dominica, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Ecuador*, El Salvador, Fiji, French Guiana, FSM, Gabon, Ghana, Grenada, Guatemala, Guinea, Guinée, Guianas, Guyana, Haiti, Hawaii, Honduras, India, Indochina, Indonésie, Ivory Coast, Jamaica, Laos, Liberia, Madagascar, Malaysia, Marquesas, Mauritius, Mexico, Myanmar, Nicaragua, Niger, Nigeria, North America, Pacific, Panama, Papua New Guinea, PNG, Peru*, Philippines, Pohnpei, Puerto Rico, Sao Tome and Principe, Samoa, Sao Tome and Principe, SE Asia, Sierra Leone, Singapore, Solomon Islands, South America*, Spain, Sri Lanka, St. Kitts and Nevis, St Lucia, Suriname, Tanzania, Timor-Leste, Togo, Trinidad and Tobago, Uganda, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Notes :

Mettre également dans la famille Byttneriaceae et les Sterculiaceae^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Also put in the family Byttneriaceae and the Sterculiaceae^{{{{0(+x)}}}}.

- Nombre de graines au gramme : 0,6 ;

- Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Theobroma_cacao ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2519807 ;

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 634 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 412 ; Bernholt, H. et al, 2009, *Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger*. *Agroforestry Systems* 77:159-179 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 218 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 979 ; Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, *A Contribution to Bontoc Ethnobotany*. *Economic Botany*, 43(2): 307-369 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 86 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 1. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 2186 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 2191 (As *Theobroma pentagona*) ; Cogley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 207 ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, *Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore*. *Economic Botany* Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 ; Condit, R., et al, 2011, *Trees of Panama and Costa Rica*. *Princeton Field Guides*. p 284 ; Cope, F.W., 1979, *Cacao*, in *Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 285 ; Cundall, P., ybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 190 ; Daly, D. C., *An Index of Common Names of Plants in Acre, Brazil*. New York Botanical Garden Universidade Federal do Acre. ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 269 ; Lorenzi, H., 2002, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees*. Vol. 01 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 347 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. p 166 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 63 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 45 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 556 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 176 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 38 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 374, 378 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 495 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Purselglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 571 ; Smith, A.C., 1981, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii*, Volume 2 p 398 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. Plate 47 (Photo) ; Smith, N., et al, 2007, *Amazon River Fruits*. *Flavors for Conservation*. Missouri Botanical Gardens Press. p 158 ; Sp. pl. 2:782. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 544 ; Tabuti, J. R. S., 2012, *Important Woody Plant Species, their Management and Conservation Status in Balawoli Sub-country, Uganda*.

Ethnobotany Research & Applications 10:269-286 ; 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 Roosmalen, M.G.M., 1985, *Fruits of the Guianan Flora*. Utrecht Univ. & Wageningen Univ. p 420 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 364 ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, *Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz*. p 236 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 62 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun*. CTA p 348 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. CD-ROM minor species p 15 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p157 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajartnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 51 ; Zaldivar, M. E., et al, 2002, *Species Diversity of Edible Plants Grown in Homegardens of Chibehan Amerindians from Costa Rica*. *Human Ecology*, Vol. 30, No. 3, pp. 301-316 ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica*. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 205