

# Baccaurea courtallensis (White) Muell.-Arg.

Identifiants : 3980/baccou

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 ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Malpighiales ;
- Famille : Phyllanthaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Euphorbiales ;
- Famille : Euphorbiaceae ;
- Tribu : Antidesmeae ;
- Genre : Baccaurea ;

- Synonymes : *Baccaurea macrostachya* (Wight & Arn.) Hook.f, *Pierardia courtallensis* Wight, *Pierardia macrostachys* White & Arn. ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Mootapalam, , Kalikuki, Moottilpuli, Muttathuri, Muttithuri, Ponvetti, Vetti ;



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

Parties comestibles : fruit<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique) | Original : Fruit<sup>{{{0(+x)}}</sup> Les fruits sont mangés. C'est la couche charnue autour des graines (arille) qui est mangée. Ils sont acides. Ils sont utilisés comme alternative au tamarin. Ils sont également utilisés pour les cornichons

Partie testée : fruit<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique)

Original : Fruit<sup>{{{0(+x)}}</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
87.3	0	52.2	1.0	0	tr	1.5	0



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

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

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

Ajesh, T. P., et al, 2012, *Ethnobotanical Documentation of Wild Edible Fruits used by Muthuvan Tribes of Idukki, Kerala-India. International Journal of Pharma and Bio Sciences* 3(3): 479-487 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India. CSIR India.* p 65 ; Binu, S., 2010, *Wild edible plants by the tribals in Pathanamthitta district, Kerala. Indian Journal of Traditional Knowledge.* 9(2): 309-312 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics.* AUC Press. p 51 ; Davis, S.D., Heywood, V.H., & Hamilton, A.C. (eds), 1994, *Centres of plant Diversity.* WWF. Vol 1 or 2. p 112 ; Dobriyal, M. J. R. & Dobriyal, R., 2014, *Non Wood Forest Produce an Option for Ethnic Food and Nutritional Security in India. Int. J. of Usuf. Mngt.* 15(1):17-37 ; Nazarudeen, A., 2010, *Nutritional composition of some lesser-known fruits used by the ethnic communities and local folks of Kerala. Indian Journal or Traditional Knowledge.* Vol. 9(2): 398-402 ; *Recovery plan for selected ETMP's and Conservation Models. Chapter 5 p 177 (Off internet) ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 50 ; Singh, V. B., et al, (Ed.) Horticulture for Sustainable Income and Environmental Protection. Vol. 1 p 214*