

Carnegiea gigantea (Engelm.) Britton & Rose, 1908 **(Saguaro)**

Identifiants : 6728/cargig

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 ;**
- **Ordre : Caryophyllales ;**
- **Famille : Cactaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Caryophyllales ;**
- **Famille : Cactaceae ;**
- **Genre : Carnegiea ;**

- **Synonymes : *Cereus giganteus* Engelm. 1848 (=) basionym, *Cereus giganteus* Engelm ;**

- **Synonymes français : cactus saguaro ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : saguaro , Kaktus karnegi, Pitayas, Sahuaro ;**



- **Note comestibilité : *****

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

Fruit (fruits crus^{{{{27}(+x)}}} {bruts^(dp*) ou confits^{{{{27}(+x)}}}} [nourriture/aliment^{{{{(dp*)}}}] ; et extrait^(dp*) graines^{27(+x)}) comestible.

Détails :

Graines sources d'un beurre alimentaire^{{{{27}(+x)}}}.

Les fruits sont transformés (c'est-à-dire séchés, fermentés, en conserve) et stockés pour une utilisation toute l'année. Les graines, riches en matières grasses, sont broyées pour être utilisées comme farine et dans les bouillies. La graine peut être transformée en pâte. Le fruit peut être utilisé comme sirop ou transformé en confiture. Les fruits sont consommés. La pulpe rouge du fruit peut être consommée fraîche. Les graines sont moulues en farine et utilisées dans les soupes, les sucreries et comme pâte au beurre sur les tortillas. La graine produit également une huile comestible



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

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



De gauche à droite :

Par Curtis's Botanical Magazine (vol. 118 [ser. 3, vol. 48]: t. 7222, 1892) [M. Smith], via plantillustrations
 Par Britton N.L. & Rose J.N. (The Cactaceae, vol. 2: t. 22, 1920) [M.E. Eaton], via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les fruits Saguaro étaient un aliment de base majeur des Indiens Papago et Pima^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : Saguaro fruits were a major food staple of the Papago and Pima Indians;^{(((0(+x))}.

- **Distribution :**

Une plante subtropicale. Les plantes matures tolèrent des températures allant jusqu'à -7 ° C. Il a besoin de températures de 5 à 30 ° C. Les semis doivent être protégés du froid. Ils peuvent tolérer une chaleur intense et le soleil. Ils doivent avoir un sol acide. Il convient aux zones de rusticité 9-11. Jardins botaniques de Hobart^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : A subtropical plant. Mature plants will tolerate temperatures down to -7°C. It needs temperatures from 5-30°C. Seedlings need protection from cold. They can tolerate intense heat and sun. They must have acid soil. It suits hardiness zones 9-11. Hobart Botanical Gardens^{(((0(+x))}.

- **Localisation :**

*Asie, Australie, Amérique centrale, Indonésie, Mexique *, Amérique du Nord, Asie du Sud-Est, Tasmanie, USA*
^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : Asia, Australia, Central America, Indonesia, Mexico, North America, SE Asia, Tasmania, USA*^{(((0(+x))}.

- **Notes :**

Il n'y a qu'une seule espèce de Carnegiea. (Il est souvent montré comme paysage dans les films.)^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : There is only one Carnegiea species. (It is often shown as scenery in movies.)^{(((0(+x))}.

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

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

don't classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2701125 ;

don't livres et bases de données :²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 70, par Louis Bubenicek) ;

don't biographie/références de⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Andersohn, G., 1983, *Cacti and Succulents*. EP Publishing. p 68 ; Anderson, E.F., 2001, *The Cactus Family*, Timber Press. p 49, 138 ; Anderson, M., 2002, *The World Encyclopedia of Cacti and Succulents*. Hermes House, New York. p 55. ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Benson, L., 1969, *The Native Cacti of California*. Stanford University Press. p 173 (As *Cereus giganteus*) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 84 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 231 ; Chapman, P and Martin, M., 1989, *Exotic Cacti*, HP Books p 57 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 332 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 19 ; Etherington, K. & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 182 ; Etkin, N.L. (Ed.), 1994, *Eating on the Wild Side*, Univ. of Arizona. p 70 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 63 ; FouquÃ©, A. 1972. *EspÃ©ces fruitiÃ¨res d'AmÃ©rique tropicale*. Institut franÃ§ais de recherches fruitierÃ´s outre-mer ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 180 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 77 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 60 ; Huxley, A. (Ed.), 1977, *The Encyclopedia of the Plant Kingdom*. Chartwell Books. p 71, 160 ; Innes, C. and Glass, C., 1997, *The Illustrated Encyclopedia of Cacti*. Sandstone Books. p 38 ; J. New York Bot. Gard. 9:188, t. 32. 1908 ; 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 186 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1836 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1847 (As *Cereus giganteus*) ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 84 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 175 ; Pinkava, D. J. 1995. *Cactaceae, part 1. Cactus Family: the cereoid cactus*. J. Arizona-Nevada Acad. Sci. 29:8. ; *Plant Ecology - Reviews of Research*. 1955, Arid Zone Research VI. UNESCO p 97 ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 110 (As *Cereus giganteus*) ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 1006 ; Subik, R., & Kunte, L., 2003, *The Complete Encyclopedia of Cacti*. Rebo publishers. p 13 ; 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) ; www.desert-tropicals.com