

Chamaedorea tepejilote Liebm., 1849

Identifiants : 7541/chatep

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Arecales ;
- Famille : Arecaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Arecales ;
- Famille : Arecaceae ;
- Genre : Chamaedorea ;

- Synonymes : *Chamaedorea alternans* H. Wendl, *Chamaedorea anomospadix* Burret, *Chamaedorea casperiana* Burret, *Chamaedorea columbica* Burret, *Chamaedorea exorrhiza* H. Wendl. ex Guillaumin, *Chamaedorea sphaerocarpa* Burret, *Chamaedorea wendlandiana* (Oerst.) Hemsl, *Edanthe* var *aepacis* O.F.Cook, *Nunnezharia alternans* (H. Wendl.) Kuntze, *Nunnezharia casperiana* (Klotzsch) Kuntze, *Nunnezharia telejilote* (Liebm.) Kuntze, *Nunnezharia wendlandiana* (Oerst.) Kuntze, *Stephanostachys casperiana* (Klotzsch) Oerst, *Stephanostachys telejilote* (Klotzsch) Oesrt, *Stephanostachys wendlandiana* Oerst ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Pacaya palm, palmito dulce , Cana verde, Nurum, Pacaito, Siplina ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 10-12 ;



- Note comestibilité : ****

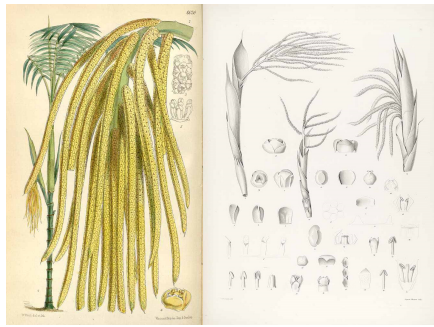
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Parties comestible : chou, coeur de palmier, fleur mâle, bractées. -l'inflorescence mâle immature est consommée crue ou cuite ; la fleur mâle se mange immature dans les salades ; elle est également bouillie ou frite dans une pâte aux ?ufs ; elle est récoltée avant l'ouverture de l'inflorescence, stade auquel elle ressemble à un épi de maïs ; ajoutée aux salades (traditionnellement consommées au Guatemala le jour des morts), ou cuite comme légume (appelé "rellenos de pacaya", et souvent servie avec une sauce tomate, comme les piments rellenos.) ; de saveur amère, elle est parfois cuite dans plusieurs changements d'eau ; -feuilles - cuites ; le bourgeon apical, souvent appelé «coeur de palmier», est consommé comme légume^{{{(5+)}}} ; manger ce bourgeon entraîne la mort de l'arbre car il est incapable de faire des pousses latérales^{{{(5(K))}}}. La fleur mâle se mange immature dans les salades. Il est également bouilli ou frit dans une pâte aux œufs. Il est généralement cuit dans plusieurs changements d'eau pour éliminer l'amertume. La couche intermédiaire du fruit est comestible à pleine maturité



ATTENTION : On dit que le jus du fruit de la plupart des membres de ce genre est un irritant pour la peau.ATTENTION : On dit que le jus du fruit de la plupart des membres de ce genre est un irritant pour la peau^{{{(5+)}}}.

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



De gauche à droite :

Par Curtis, W., Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 99 (1873), via plantillustrations

Par Ørsted [Ørsted, Oersted], A.S., L? Amérique Centrale. Recherches sur sa flora et sa géographie physique (1863) Amér. Centr. (1863), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est couramment consommé au Guatemala et au Mexique. Les plantes sont cultivées à cet effet^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is commonly eaten in Guatemala and Mexico. Plants are cultivated for this purpose^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. L'ombre est essentielle. Il peut pousser dans les régions tropicales, subtropicales et tempérées chaudes. Il pousse naturellement dans la forêt tropicale. C'est souvent sur des sols calcaires. Il convient aux zones de rusticité 10-12. Dans Townsville palmetum^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. Shade is essential. It can grow in tropical, subtropical and warm temperate regions. It grows naturally in rainforest. It is often on limestone soils. It suits hardiness zones 10-12. In Townsville palmetum^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Australie, Belize, Amérique centrale, Colombie, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Mexique, Nicaragua, Amérique du Nord, Panama, Amérique du Sud^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Australia, Belize, Central America, Colombia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Mexico, Nicaragua, North America, Panama, South America^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 100 espèces de Chamaedorea. Ils sont principalement en Amérique centrale. Il existe 77 espèces en Amérique tropicale^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 100 Chamaedorea species. They are mostly in Central America. There are 77 species in tropical America^{{{{0(+x)}}}}.

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

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Chamaedorea+tepejilote> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" 37671 ;

Arellanes, Y., et al, 2013, Influence of traditional markets on plant management in the Tehuacan Valley. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 9:38 ; Balick, M.J. and Beck, H.T., (Ed.), 1990, Useful palms of the World. A

Synoptic Bibliography. Colombia p 658 ; Blomberry, A. & Rodd, T., 1982, *Palms. An informative practical guide.* Angus & Robertson. p 81, 121 (As *Chamaedorea tepijolote*), 224 (As *Chamaedorea wendlandiana*), 437 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica.* Cornstalk publishing, p 245 ; Castaneda, H. & Stepp, J. R., 2007, *Ethnoecological Importance Value (EIV) Methodology: Assessing the Cultural Importance of Ecosystems as Sources of Useful Plants for the Guaymi People of Costa Rica.* *Ethnobotany Research & Applications* 5:249-257 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, *Plantas comestibles de Centroamerica.* Instituto de Biodiversidad, Costa Rica. p 92 ; Condit, R., et al, 2011, *Trees of Panama and Costa Rica.* PrincetonField Guides. p 80 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs.* Random House, Australia. p 207 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants.* Kampong Publications, p 27 ; *Flora of Barro Colorado Island.* (As *Chamaedorea wendlandiana*) ; 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. & Chevrete, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology.* Academic Press p 122 ; Haynes, J., & McLaughlin, J., 2000, *Edible palms and Their Uses.* University of Florida Fact sheet MCDE-00-50-1 p 4 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world.* p 182 ; Henderson, A., Galeano, G and Bernal, R., 1995, *Field Guide to the Palms of the Americas.* Princeton. p 104 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective.* *FAO Plant Production and Protection Series* No 26. FAO, Rome. p18 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002,* *Florilegium.* p 65 ; *Hist. nat. palm.* 3:308. 1849 ; Ibarra-Manriquez, G., et al, 1997, *Useful Plants of the Los Tuxtlas Rain Forest (Veracruz, Mexico): Considerations of their Market Potential.* *Economic Botany*, Vol. 51, No. 4, pp. 362-376 (As *Chamaedorea alternans*) ; Johnson, D.V., 1998, *Tropical palms. Non-wood Forest products* 10. *FAO Rome.* p 91, 122, 127 ; Jones, D.L., 1994, *Palms throughout the World.* Smithsonian Institution, Washington. p 180 ; Jones, D.L., 2000, *Palms of Australia* 3rd edition. Reed/New Holland. p 142 ; Langlois, H. C., 2004, *Ethnobotanical analysis of different successional stages as sources of wild edible plants for the Guaymi people in Costa Rica.* M. Sc. thesis University of Florida. ; Mont, J. J., C., and Gallardo, N. R., 1994, *The Pacaya Palm (Chamaedorea tepejilote: Arecaceae) and its food use in Guatemala.* *Economic Botany* 48 (1): 68-75 ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, *New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium.* Harvard. p 18 (As *Chamaedorea wendlandiana*) ; Riffle, R.L. & Craft, P., 2003, *An Encyclopedia of Cultivated Palms.* Timber Press. p 301 ; 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) ; Vazquez-Garcia, V., 2008, *Gender, ethnicity, and economic status in plant management: Uncultivated edible plants among the Nahuas and Popolucas of Veracruz, Mexico.* *Agriculture and Human Values* 25: 65-77