

Inga edulis Mart., 1837 (Sucrin)

Identifiants : 16848/ingedu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Inga ;

- Synonymes : *Feuillea conferta* (Benth.) Kuntze, *Feuillea edulis* (Mart.) Kuntze, *Feuillea scabruiscula* (Benth.) Kuntze, *Inga benthamiana* Meissn, *Inga chorrerana* T.S. Elias, *Inga complanata* Amshoff, *Inga conferta* Benth, *Inga edulis* var. *parvifolia* Benth, *Inga scabriuscula* Benth, *Inga scabriuscula* var. *villosior* Benth, *Inga uncinata* Spruce ex Benth, *Inga vera* Kunth, *Inga ynga* (Vell.) J.W. Moore, *Mimosa inga* Vell ;

- Synonymes français : pacaye, pois doux, pois crème-glacée, guaba ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : ice-cream bean, monkey tamarind , Bribri, Copocoqui, Food Inga, Frerogus, Frerogust, Geli-weko, Guaba, Guama, Guampa, Guamo, Guavo-bejuco, Huaba, Inga macarrao, Inga-Cipo, Inga-de-macaco, Inga-rabo-de-mico, Jacanicuil, Krepu uhi, Machete, Pacai, Pacay, Pitsa, Pohon eskrim kacang, Pohon inga edulis, Pu shillo, Sichi jacquie, Swieti bonki, Tite-weko, Wampa, Warako-sa, Xenane ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -3,5/-4°C ;



- Note comestibilité : ****

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

Fruit^{0(+x)} (fruits^{0(+x),27(+x)μgoussesμ0(+x)} {pulpe/arille} frais/fraîches^{{{0(+x)}}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Pulpe des gousses, fruit, arille^{{{0(+x)}}}. Fruits consommés^{{{0(+x)}}}, localement^{27(+x)}, toujours frais ; les gousses sont fendues et la pulpe est consommée ; la saveur est douce et ressemble à glace à la vanille^{{{0(+x)}}}.

Les fruits sont toujours consommés frais. Les gousses sont ouvertes et la pulpe est mangée. La saveur est douce et ressemble à de la glace à la vanille



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

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



Par Merian M.S. (*De metamorphosis insectorum Surinamensium, of te verandering der Surinaamsche insecten*, t. 51, 1714), via plantillustration.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est populaire en Amérique centrale et du Sud. C'est une plante alimentaire cultivée. Les fruits sont vendus^{{{{0(+x)}}}
(traduction automatique).

Original : It is popular in Central and South America. It is a cultivated food plant. The fruit are sold^{{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il peut pousser dans les régions subtropicales. Il pousse naturellement dans les régions avec une température moyenne de 20 ° C. Les précipitations sont de 1 000 à 5 000 mm par an. Il pousse naturellement le long des berges des rivières, des lacs et des marécages de l'Amazonie brésilienne. Il supportera des températures proches de zéro à maturité. Il peut pousser dans des sols très acides avec un pH de 4 et à haute teneur en aluminium. En Bolivie, il pousse jusqu'à 1500 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 10-12^{{{{0(+x)}}}
(traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. It can grow in the subtropics. It grows naturally in regions with an average temperature of 20°C. The rainfall is 1,000 - 5,000 mm per year. It grows naturally along river banks, lakes and swamps in the Brazilian Amazon. It will stand temperatures near freezing when mature. It can grow in very acid soils with a pH of 4 and with high aluminium. In Bolivia it grows up to 1500 m altitude. It suits hardiness zones 10-12^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Amazonie, Andes, Argentine, Asie, Australie, Belize, Bolivie, Brésil, Caraïbes, Afrique centrale, Amérique centrale, Colombie, RD Congo, Îles Cook, Costa Rica, Cuba, Afrique de l'Est, Équateur, El Salvador, Guyane française, Galapagos, Guatemala, Guyanes, Guyane, Honduras, Indonésie, Mexique, Nicaragua, Nigéria, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Pérou, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Singapour, Amérique du Sud, Suriname, Tanzanie, Vanuatu, Venezuela, Afrique de l'Ouest^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Amazon, Andes, Argentina, Asia, Australia, Belize, Bolivia, Brazil, Caribbean, Central Africa, Central America, Colombia, Congo DR, Cook Islands, Costa Rica, Cuba, East Africa, Ecuador, El Salvador, French Guiana, Galapagos, Guatemala, Guianas, Guyana, Honduras, Indonesia, Mexico, Nicaragua, Nigeria, North America, Pacific, Panama, Peru, Sao Tome and Principe, SE Asia, Singapore, South America, Suriname, Tanzania, Vanuatu, Venezuela, West Africa^{{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe 350 espèces d'Inga. Aussi comme Mimosaceae. Probablement dans une maison chaude en Slovénie^{{{{0(+x)}}}
(traduction automatique).

Original : There are 350 Inga species. Also as Mimosaceae. Probably in a hot house in Slovenia^{{{{0(+x)}}}.

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

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/62834/#b> ;
- "World Agroforestry Centre - AgroForestryTree Database" (en anglais) : <https://www.worldagroforestrycentre.org/sea/Products/AFDbases/af/asp/SpeciesInfo.asp?SplD=991> ;
- Wikipedia :
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Pois_doux (en français) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Inga_edulis ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-221 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=20082> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 162, par Louis Bubenicek) ;

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

Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 582 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, *Plantas comestibles de Centroamerica*. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica. p 186 ; Coe, F.G., and Anderson, G.J., 1996, *Ethnobotany of the Garifuna of Eastern Nicaragua*. *Economic Botany* 50(1) pp 71-107 ; Condit, R., et al, 2011, *Trees of Panama and Costa Rica*. *Princeton Field Guides*. p 194 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 736 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 400 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 152 ; *Flora* 20(2), Biebl.:113. 1837 ; 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. p 15 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 146 ; *ILDIS Legumes of the World* <http://www.ildis.org/LegumeWeb> ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1788 ; Leakey, R. R. B., 1999, *Potential for novel food products from agroforestry trees: A review*. *Food Chemistry*. 66:1-14 ; Leon, J., 1966, *Central American and West Indian Species of Inga (Leguminosae)*. *Annals of the Missouri Botanical Garden*. Vol. 53. No. 3, p. 274 ; Lorenzi, H., 2002, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees*. Vol. 02 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 184 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 143 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 250 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 34 ; Massal, E. and Barrau, J., 1973, *Food Plants of the South Sea Islands*. SPC Technical Paper No 94. Noumea, New Caledonia. p 42 ; Slik, F., www.asianplant.net ; Smith, N., et al, 2007, *Amazon River Fruits. Flavors for Conservation*. Missouri Botanical Gardens Press. p 120 ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 109 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 52 ; 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 den Eynden, V., et al, 2003, *Wild Foods from South Ecuador*. *Economic Botany* 57(4): 576-603 ; van Roosmalen, M.G.M., 1985, *Fruits of the Guianan Flora*. Utrecht Univ. & Wageningen Univ. p 236 ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, *Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz*. p 119 ; Villachica, H., (Ed.), 1996, *Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia*. FAO, Lima. p 125 ; Zaldivar, M. E., et al, 2002, *Species Diversity of Edible Plants Grown in Homegardens of Chibchan Amerindians from Costa Rica*. *Human Ecology*, Vol. 30, No. 3, pp. 301-316