

Inga feuilleei DC., 1825 (Pacay)

Identifiants : 16853/ingfeu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- 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 : *Feuilleea feuilleei* (DC.) Kuntze, *Inga cumingiana* Benth, *Inga feuillei* DC ;

- Synonymes français : pois crème-glacée ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : pacay, Andean ice cream, guama, cuming inga , Cuming inga, Guama, Pacae, Pacai, Pacay, Pocae ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -2,5/-3°C ;



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

Fruit^{0(+x)} (fruits^{27(+x)} {gousses : pulpe^{{{0(+x),27(+x)}}} [nourriture/aliment^{{{dp*}}}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Fruit^{0(+x)}. La pulpe^{{{0(+x),27(+x)}} blanche des^{{{0(+x)}} fruits^{27(+x)} /gousses^{0(+x)} est consommée^{{{0(+x),{{27(+x)}}, localement^{27(+x)} ; elle est riche en sucre et mousseuse^{{{0(+x)}}.

La pulpe blanche des gousses est consommée. Il est riche en sucre et mousseux. Les graines sont cuites et mangées



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

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



De gauche à droite :

Par Starr_070328-6185_Inga_feuillei.jpg: Forest & Kim Starr derivative work: Nitikas1688 (d) (Starr_070328-6185_Inga_feuillei.jpg), via flickr
Par Makú, via wikimedia

- **Autres infos : Plante cultivée localement de longue date**^{{{{27(+x)}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Statut :**

Il est cultivé dans les jardins familiaux^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is grown in home gardens^{{{{0(+x)}}}.

◦ **Distribution :**

Une plante tropicale. Il convient à un climat de plaines tropicales chaudes et humides. Dans les Andes, il pousse entre 1 000 et 2 200 m d'altitude^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : A tropical plant. It suits a hot humid tropical lowlands climate. In the Andes it grows between 1,000-2,200 m above sea level^{{{{0(+x)}}}.

◦ **Localisation :**

Andes, Australie, Bolivie *, Brésil, Amérique centrale, Colombie, Equateur, Polynésie française, Hawaï, Marquises, Pacifique, Pérou, Amérique du Sud, Tahiti, USA^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Andes, Australia, Bolivia*, Brazil, Central America, Colombia, Ecuador, French Polynesia, Hawaii, Marquesas, Pacific, Peru, South America, Tahiti, USA^{{{{0(+x)}}}.

◦ **Notes :**

Il existe 350 espèces d'Inga. Aussi comme Mimosaceae^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : There are 350 Inga species. Also as Mimosaceae^{{{{0(+x)}}}.

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

◦ **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Pacay_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pacay_(en_français)) ;
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Inga_feuilleei_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Inga_feuilleei_(source_en_anglais)) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-11705 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=406665> ;

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

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

Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 152 ; Grandtner, M. M., 2008, *World Dictionary of Trees*. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <https://www.wdt.qc.ca>) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 355 ; 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. p15 ; ILDIS Legumes of the World <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Lamont, S.R., et al, 1999, *Species composition, and use of Homegardens among three Amazonian Villages*. *Economic Botany* 53(3) pp 312-326 ; Leon, J., 1966, *Central American and West Indian Species of Inga (Leguminosae)*. *Annals of the Missouri Botanical Garden*. Vol. 53. No. 3, p. 274 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 34 ; Prodr. 2:433. 1825 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 2 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 332 ; Uphof, ; 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