

# ***Inga thibaudiana DC.***

**Identifiants : 16942/ingthi**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 02/05/2024**

- **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 : *Inga gladiata Desv, Inga macradenia Benth, Inga peltadenia Harms, Inga recordii Britton & Rose, Inga tenuiflora Benth, Inga thibaudiana DC. var. latifolia Benth ;***

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Monkey whitey, , Bribri macho, Bu, Guaba, Guaba de monte, Guamo churimo, Kashi sampi, Napurak, Noka bene, Pacay colorado, Tama-tama, Warakosa, Wayamu topuru, Xelel, Xename ;***



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

**Parties comestibles : pulpe de fruit, arille<sup>(((0+x)) traduction automatique)</sup> | Original : Fruit pulp, Aril<sup>(((0+x)) La couche arille ou charnue autour des graines est consommée crue</sup>**



**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" :

Castaneda, H., & Stepp, J. R., 2007, *Ecosystems as Sources of Useful Plants for the Guaymi People of Costa Rica. Ethnobotany Journal.* 5:249-257 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, *Plantas comestibles de Centroamerica. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica.* p 191 ; Condit, R., et al, 2011, *Trees of Panama and Costa Rica. Princeton Field Guides.* p 204 ; Duchelle, A. E., 2007, *Observations on Natural Resource use and Conservation by the Shuar In Ecuador's Cordillera del Condor. Ethnobotany Research & Applications* 5:005-023 ; Etkin, N. L. (Ed.), 1994, *Eating on the Wild Side, Univ. of Arizona.* p 156 ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology. Academic Press* p 327 ; 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 447 ; 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.* ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642* p 99 ; NYBG herbarium "edible" ; Prodr. 2:434. 1825 ; van Andel, T., 2000, *Useful plants of Guyana. Non-Timber Forest Products of the North-West District of Guyana Part 2.* p 374 ; Van den Eynden, V., et al, 2003, *Wild Foods from South Ecuador. Economic Botany* 57(4): 576-603