

Mauritia flexuosa L.f.

Identifiants : 19997/maufle

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- 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 : Mauritia ;

- Synonymes : *Mauritia flexuosa* var. *venezuelana* Steyerl, *Mauritia minor* Burret, *Mauritia setigera* Griseb. & H. Wendl, *Mauritia sphaerocarpa* Burret, *Mauritia vinifera* Mart, *Saguerus vinifera* Mart ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Tree of Life, Buriti Nut, , Achu, Aguaje, Boriti, Bority, Burati, Canangucho, Carandai-guazu, Caranday-guazu, Coqueiro-buriti, Guaish, Ita Palm, Ita palm, Mauriti palm, Mirisi, Miriti, Morete, Moriche, Muricky, Muriti, Murity palm, Palma real, Palmeira-buriti ;



- Note comestibilité : ****

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

Parties comestibles : fruits, noix, amidon de tige, sève, coeur de palmier, huile, sagou, chou, fleur^{{{0(+x)}}} (traduction automatique) | Original : Fruit, Nuts, Stem-starch, Sap, Palm heart, Oil, Sago, Cabbage, Flower^{{{0(+x)}}} Les fruits sont mangés. Les fruits sont trempés dans l'eau pour ramollir la couche externe qui est ensuite grattée et la couche autour de la graine est mangée. Ils sont également séchés et transformés en farine. Les fruits sont consommés cuits. Les fruits sont utilisés pour le vin. Le fruit donne une huile comestible. La pulpe huileuse du fruit est bouillie avec du sucre et transformée en sucrerie. Le jus de la tige est utilisé pour une boisson. La sève de la tige de la fleur coupée est collectée et utilisée pour le vin. La moelle du tronc contient un amidon semblable au sagou

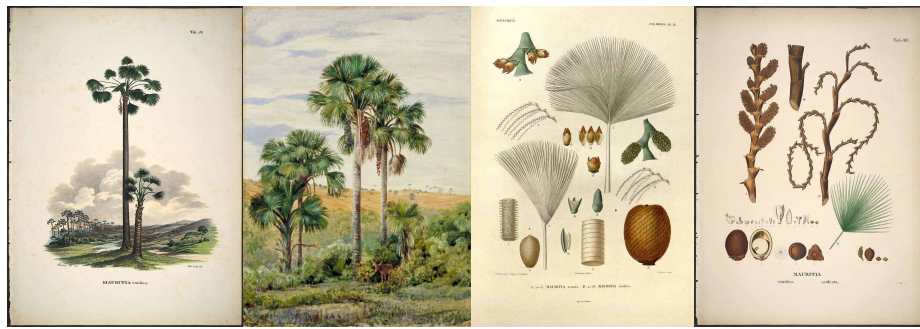
Partie testée : fruit^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)
Original : Fruit^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
72.8	0	143	1.1	0	56.7	3.5	0



néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

Par Martius, C.F.P. von, *Historia Naturalis Palmarum* (1823-1853) Hist. Nat. Palm. vol. 2 (1839) t. 38, via plantillustrations
 Par North, M., *Paintings Paintings M. North* t. 105, via plantillustrations
 Par Orbigny, A.D. d?, *Voyage dans l'Amérique Méridionale* (1835-1847) Voy. Amer. MÉR. vol. 7(3): t. 21, via plantillustrations
 Par Martius, C.F.P. von, *Historia Naturalis Palmarum* (1823-1853) Hist. Nat. Palm. vol. 2 (1839) t. 39, via plantillustrations

• Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

° "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-281771 ;

dont livres et bases de données : ° "Food Plants International" (en anglais) ;

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

Abadio Finco, F. D. B. et al, 2012, Physicochemical characteristics and Antioxidant activity of three native fruit from Brazilian savannah (Cerrado). *Alim. Nutr. Araraquara*, v 23, n. 2 pp 179-185 ; Bailao, E. F. L. C., et al, 2015, Bioactive Compounds Found in Brazilian Cerrado Fruits. *International Journal of Molecular Sciences*. 16:23760-23783 ; Balick, M.J. and Beck, H.T., (Ed.), 1990, *Useful palms of the World. A Synoptic Bibliography*. Colombia p 54, 63, 68, 90, 121, 157, 223 (As *Mauritia minor*), 278, 309, 435, 444 (As *Mauritia vinifera*), 558, 611, ; Bortolotto, I. M., et al, 2018, *Lista preliminar das plantas alimenticias nativas de Mato Grosso do Sul, Brasil. Iheringia, Serie Botanica, Porto Alegre, 73 (supl.):101-116 ; Brazil: Biodiversity for Food and Nutrition. http://www.b4fn.org/countries/brazil/ ; Etkin, N. L. (Ed.), 1994, Eating on the Wild Side, Univ. of Arizona. p 139, 157 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 470 ; Eynden, Van den, V., & Cueva E., Cabrera, O., 2004, *Edible Palms of Southern Ecuador. Palms. Vol 48(3):141-147 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 29 ; Fagg, C. W. et al, 2015, Useful Brazilian plants listed in the manuscripts and publications of the Scottish medic and naturalist George Gardner (1812-1849). *Journal of Ethnopharmacology* 161 (2015) 18-29 ; Gibbons, M., 2003, *A pocket guide to Palms*. Chartwell Books. p 144 ; Grandtner, M. M. & Chevette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology*. Academic Press p 388 ; Haynes, J., & McLaughlin, J., 2000, *Edible palms and Their Uses*. University of Florida Fact sheet MCDE-00-50-1 p 10 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 406 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 406 (As *Mauritia vinifera*) ; Henderson, A., Galeano, G and Bernal, R., 1995, *Field Guide to the Palms of the Americas*. Princeton. p 69 ; Janick, J. & Paul, R. E. (Eds.), 2008, *The Encyclopedia of Fruit & Nuts*. CABI p 132 ; Johnson, D.V., 1998, *Tropical palms. Non-wood Forest products* 10. FAO Rome. p 20, 93, 122, 133 ; Johnson, M. and Colquhoun, A., 1996, *Preliminary Ethnobotanical Survey of Kurupukari: An Amerindian Settlement of Central Guyana. Economic Botany*, Vol. 50, No. 2, pp. 182-194 ; Jones, D.L., 1994, *Palms throughout the World*. Smithsonian Institution, Washington. p 51, 52, 55 ; Jones, D.L., 2000, *Palms of Australia 3rd edition*. Reed/New Holland. p 182 ; Kuhnlein, H. V., et al, 2009, *Indigenous Peoples' food systems*. FAO Rome p 83 ; Lorenzi, H., 2002, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees*. Vol. 01 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 297 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 82 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 303 ; Marcia, M. J., et al, 2011, *Palm Uses in Northwestern South America: A Quantitative Review*. *Bot. Rev.* (2011) 77:462-570 ; Melnyk, M., *Indigenous enterprise for the domestication of trees and the commercialization of their fruits*. FAO ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 47 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 138 ; Oliveira V. B., et al, 2012, *Native foods from Brazilian biodiversity as a source of bioactive compounds*. *Food Research International* 48 (2012) 170-179 (As *Mauritia vinifera*) ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 25 ; Riffle, R.L. & Craft, P., 2003, *An Encyclopedia of Cultivated Palms*. Timber Press. p 385 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. Plate 55 (Photo) ; Smith, N., et al, 2007, *Amazon River Fruits. Flavors for Conservation*. Missouri Botanical Gardens Press. p 70 ; Suppl. pl. 454. 1782 ("1781") ; USDA, ARS, *National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN)*. [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov**

grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Vael, L., 2015, *Ethnobotanical study of the plant use in the natural landscape of two mestizo communities in the Ucayali region of the Peruvian Amazon*. Universiteit Gent. ; Van den Eynden, V., et al, 2003, *Wild Foods from South Ecuador*. *Economic Botany* 57(4): 576-603 ; Van den Eynden, V. et al, 2004, *Edible Palms of Southern Ecuador*. *Palms Volume* 48(3):142-148 ; van Roosmalen, M.G.M., 1985, *Fruits of the Guianan Flora*. Utrecht Univ. & Wageningen Univ. p 352 ; Vasquez, R. and Gentry, A. H., 1989, *Use and Misuse of Forest-harvested Fruits in the Iquitos Area*. *Conservation Biology* 3(4): 350f ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, *Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz*. p 168 ; Villachica, H., (Ed.), 1996, *Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia*. FAO, Lima. p 4 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p168 ; Zambrana, P, et al, 2017, *Traditional knowledge hiding in plain sight* “twenty-first century ethnobotany of the Chacabobo in Beni, Bolivia. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (2017) 13:57