

Anacardium humile A.St.-Hil., 1831 (Noix de singes (tp* de "Monkey nut"))

Identifiants : 2329/anahum

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Anacardiaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Anacardiaceae ;
- Genre : Anacardium ;

• **Synonymes :** x (=) basionym, *Anacardium pumilum* A. St.-Hil. ex Engl. 1876, *Anacardium humile* var. *subacutum* Engl. 1883, *Anacardium subterraneum* Liais 1872 ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** monkey-nut (monkey nut), cajui , caju-do-campo (pt), caju-do-cerrado (pt), cajueiro-do-campo (pt), cajui (pt), cajuzinho (pt), cajuzinho-do-cerrado (pt) ;



• **Note comestibilité :** ***

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

Fruit^{27(+x)} (faux-fruit^(dp*) mûrs crus^{{{27(+x)}} ou cuits [nourriture/aliment^{{{(dp*)}} {confitures}]; **graines**^μ^{{{27(+x), 182(+x)}} (noix^(dp*)) mûres crues^{{{27(+x)}} ou cuites^(dp*) (grillées^{27(+x)μ/roties/torrifiéesμ}^{{{(dp*)}}) [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}]] et tronc (extrait (sève)^{{{(dp*)}} : gomme {sucre}^{{{27(+x)}}) comestible^{182(+x)}.

Détails :

Graines similaires à la noix de cajou^{{{182(+x)}}.

Les tiges charnues des fruits sont consommées fraîches. Ils sont également utilisés pour la confiture. Ils sont également transformés en jus et en vin. La noix est rôtie et mangée

Partie testée : noix^{{{(0+X)}} (traduction automatique)

Original : Nuts^{{{(0+X)}}

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



Voir genre Anacardium pour plus d'informations.néant, inconnus ou indéterminés.

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

- **Petite histoire-géo :**

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse mieux dans les climats tropicaux plus secs. Il pousse dans les savanes du Brésil^{{{(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It grows best in drier tropical climates. It grows in the savannas in Brazil^{{{(0+x)}}.}

- **Localisation :**

*Bolivie, Brésil *, Paraguay, Amérique du Sud*^{{{(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Bolivia, Brazil, Paraguay, South America*^{{{(0+x)}}.}

- **Notes :**

Il existe 8 à 11 espèces d'Anacardium. Ils poussent en Amérique tropicale. Il a des propriétés anti-ulcères^{{{(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are 8-11 Anacardium species. They grow in tropical America. It has anti-ulcer properties^{{{(0+x)}}.}

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2635901 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=418142> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 24, par Louis Bubenicek), 182"FOOD PLANTS IN THE AMERICAS : A COMPREHENSIVE SURVEY" (livre en anglais, page 50, par Brian Kermath) ;

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

Ann. Sci. Nat. (Paris) 23:272. 1831 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 26 ; 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/> ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 204 ; Fouquet, A. 1972. Espèces fruitières d'Amérique tropicale. Institut français de recherches fruitières outre-mer (ifac) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 51 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 34 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 79 ; Mitchell, J.D. and S.A. Mori. 1987. The cashew and its relatives (Anacardium: Anacardiaceae). Mem. NY Bot. Gard. ; NYBG herbarium "edible" ; Oliveira V. B., et al, 2012, Native foods from Brazilian biodiversity as a source of bioactive compounds. Food Research International 48 (2012) 170-179 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 105