

Quararibea cordata (Humb. & Bonpl. 1808) Vischer, 1920 (Sapote d'amérique du sud)

Identifiants : 26521/quacor

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;
- Genre : Quararibea ;

- Synonymes : *Matisia cordata* Humb. & Bonpl. 1806 (nom retenu, selon GRIN ; synonyme, selon TPL), *Matisia cordata* Bonpl. 1806, dont homonymes : *Quararibea cordata* Vischer 1920 ;
- Synonymes français : chupa-chupa, cupa-chupa, South American sapote, matisa, zapote de monte, milinillo ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : South American sapote , Apasi, Chupa chupa, Chupa-chupa, Cordate matisia, Matisia, Patintoqui, Sapote Sapotillo, Saput, Zapote de monte ;



- Note comestibilité : ****

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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : fruit^{0(+x)}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} culinaire(s) : les fruits sont consommés crus ou cuits pour faire des boissons ; ils peuvent être utilisés pour extraire de l'amidon^{{{0(+x)}}}.

Les fruits sont consommés crus ou cuits pour faire des boissons. Ils peuvent être utilisés pour extraire l'amidon

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)
85.3	85	20	0.13	0	9.7	0.4	0



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

- **Note médicinale : *****

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



De gauche à droite :

Par Allmhurach, via wikimedia

Par Dick Culbert de Gibsons, B.C., Canada, via wikimedia

Par Alexander von Humboldt (1769-1859), Aimé Bonpland (1773-1858), via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante cultivée. Les fruits sont vendus sur les marchés^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a cultivated plant. Fruit are sold in markets^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse dans les basses terres. Il est originaire du nord-ouest de l'Amérique du Sud. Il pousse dans les régions tropicales et subtropicales humides. Il convient aux zones avec beaucoup de pluie. Il peut pousser dans des sols parfois inondés. Il pousse dans les régions avec 1 500 à 4 000 mm de pluie par an. Il pousse dans les zones de forêt tropicale sur des sols fertiles. Il pousse naturellement dans les régions de la haute Amazonie du Pérou, du Brésil et de l'Équateur. Dans les Andes, il pousse entre 500 et 1 500 m d'altitude^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It grows in the lowlands. It is native to NW South America. It grows in humid tropical and subtropical regions. It suits areas with lots of rain. It can grow in soils which are occasionally flooded. It grows in regions with 1,500-4,000 mm rain per year. It grows in rainforest areas on fertile soils. It grows naturally in the upper Amazon regions of Peru, Brazil and Ecuador. In the Andes it grows between 500-1,500 m above sea level^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Amazonie, Andes, Asie, Australie, Bolivie, Brésil *, Amérique centrale, Colombie *, Costa Rica, Équateur, Guatemala, Hawaï, Mexique, Nicaragua, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Pérou *, Philippines, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Amazon, Andes, Asia, Australia, Bolivia, Brazil*, Central America, Colombia*, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, Hawaii, Mexico, Nicaragua, North America, Pacific, Panama, Peru*, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, South America, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Également mis dans la famille des Bombacaceae. Il contient 2400 microgrammes de carotène pour 100 g de pulpe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Also put in the family Bombacaceae. It has 2,400 micrograms of carotene per 100 g of pulp^{{{{0(+x)}}}}.

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

◦ **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Quararibea_cordata (en français) ;
- https://en.wikipedia.org/wiki/Quararibea_cordata (source en anglais) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2868336 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=312828> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" ([*Matisia cordata* Bonpl.], en anglais) ;

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

Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 352 ;
 Bennett, B. C., 1990, *Useful Plants of Amazonian Ecuador*. US Agency for International Development. Fifth Progress Report. New York Botanical Gardens. p 40 ; *Bull. Soc. Bot. Geneve* ser. 2, 11:206. 1919 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, *Plantas comestibles de Centroamerica*. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica. p 120 ;
 Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 10 ; 1996, *California Rare Fruit Growers, Inc. Fruit facts Malabar chestnut* (; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 121 (As *Matisia cordata*) ; Etkin, N. L. (Ed.), 1994, *Eating on the Wild Side*, Univ. of Arizona. p 141, 155 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 50 (As *Quararibea cordata*) ;
 Fouqué, A. 1972. *Espèces fruitières d'Amérique tropicale*. Institut français de recherches fruitières outre-mer (ifac) ;
 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 405 (As *Matisia cordata*) ; 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 14, 198 ;
 Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 265 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 162 ;
 Lorenzi, H., 2009, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees*. Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. Vol. 3 p 195 ; Martin, F.W., C.W. Campbell and R.M. Ruberté. 1987. *Perennial edible fruits of the tropics - An inventory*. United States Department of Agriculture, Agricultural Research Service, Agriculture Handbook No. 642. Washington, D.C., USA. p 21 ; Rivero, J. A., y Brunner, B. R., 2007, *Arbores frutales exóticas y poco conocidos en Puerto Rico*. Universidad de Puerto Rico. p 49 (As *Quararibea cordata*) ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 57 (As *Matisia cordata*) ; Smith, N., et al, 2007, *Amazon River Fruits. Flavors for Conservation*. Missouri Botanical Gardens Press. p 150 ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 78 (As *Matisia cordata*) ; 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) (As *Matisia cordata*) ; Villachica, H., (Ed.), 1996, *Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia*. FAO, Lima. p 303 (As *Matisia cordata*)