

Syagrus oleracea (Mart.) Becc.

Identifiants : 38193/syaole

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/05/2024

- 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 : Syagrus ;

- Synonymes : *Calappa oleracea* (Mart.) Kuntze, *Cocos oleracea* Mart, *Cocos oleracea* var. *platyphylla* Drude, *Syagrus oleracea* var. *platyphylla* (Drude) Becc, *Syagrus gomesii* Glassman ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Catole, , Catole, Coco-babao, Coco-catole, Coqueiro-guariroba, Coquero-amargoso, Gariroba, Guariroba, Gueiroba, Iraiba, Palmito-amargoso ;



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

Parties comestibles : fruits, coeur de palmier, chou, graines, huile^{{{0(+x)}} (traduction automatique)} | Original : Fruit, Palm heart, Cabbage, Seeds, Oil^{{{0(+x)}}} Le cœur de palmier amer est utilisé en cuisine. Les fruits sont comestibles. La noix est mangée



néant, inconnus ou indéterminés.

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Agric. Colon. 10(2):466-467. 1916 ; Balick, M.J. and Beck, H.T., (Ed.), 1990, *Useful palms of the World. A Synoptic Bibliography*. Colombia p 121 (As *Cocos oleracea*), 131 (As *Cocos picrophylla*) ; 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 ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology*. Academic Press p 642 ; Haynes, J., & McLaughlin, J., 2000, *Edible palms and Their Uses*. University of Florida Fact sheet MCDE-00-50-1 p 13 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 209 (*Cocos oleracea*) ; Henderson, A., Galeano, G and Bernal, R., 1995, *Field Guide to the*

Palms of the Americas. Princeton. p 146 ; Janick, J. & Paul, R. E. (Eds.), 2008, *The Encyclopedia of Fruit & Nuts*. CABI p 159 ; Johnson, D.V., 1998, *Tropical palms*. Non-wood Forest products 10. FAO Rome. p 95 ; Jones, D.L., 1994, *Palms throughout the World*. Smithsonian Institution, Washington. p 360 ; 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 843 ; Lorenzi, H., 2002, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees*. Vol. 01 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 304 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estados da Flora Ltda. p 94 ; Marcia, M. J., et al, 2011, *Palm Uses in Northwestern South America: A Quantitative Review*. Bot. Rev. (2011) 77:462-570 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 210 (Cocos oleracea) ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 131 (Cocos oleracea) ; Riffle, R.L. & Craft, P., 2003, *An Encyclopedia of Cultivated Palms*. Timber Press. p 458 ; www.coleccionandofrutas.org ; www.desert-tropicals.com