

Theobroma bicolor Humb. & Bonpl, 1806 (Mocambo)

Identifiants : 38975/thebic

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 15/05/2024

- 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 : Theobroma ;

- Synonymes : Cacao bicolor (Bonpl.) Poir, Theobroma cordata Ruiz & Pav, Theobroma ovatifolia Moc, Sesse & DC, Tribroma bicolor (Bonpl.) O. F. Cook ;

- Synonymes français : cacao blanc (tp* de "white cacao"), motelo, pataxte ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Peruvian cacao, white cacao , Cacao blanco, Cacao do Peru, Cacaupana, Chis po yo, Culuju, Himoro amohi, Macambo, Maraca, Mocambo, Odaba, Odoba, Patashte, Pataste, Tiger cocoa ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : pulpe, graines^{{{0(+x)}}}μ.

Utilisation(s)/usage(s)^μ_{{{0(+x)}}} culinaires :

-les graines sont grillées et utilisées comme aromatisant, comme le cacao ; elles donnent le beurre de cacao ;

-la pulpe est utilisée dans les boissons et desserts^{{{0(+x)}}}.

Les graines sont torréfiées et utilisées comme arôme, comme le cacao. Ils donnent du beurre de cacao. La pulpe est utilisée dans les boissons et les desserts

Partie testée : graine^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Seed^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
3.6	2519	603	17.1	0	0	3.4	0



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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un arbre fruitier cultivé^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is cultivated fruit tree^{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il convient aux basses terres tropicales chaudes et humides. Il pousse généralement comme plante de sous-étage dans les forêts tropicales d'Amérique centrale et du Sud. En Amérique centrale, il passe du niveau de la mer à 1 000 m d'altitude^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a tropical plant. It suits the hot, wet tropical lowlands. It usually grows as an understorey plant in the rainforests in Central and South America. In Central America it grows from sea level to 1,000 m altitude^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Amazonie, Belize, Bolivie, Brésil *, Amérique centrale, Colombie, Costa Rica, Équateur, El Salvador, Guatemala, Honduras, Mexique *, Nicaragua, Amérique du Nord, Panama, Pérou *, Asie du Sud-Est, Singapour, Amérique du Sud, Suriname, Trinidad et Tobago, Venezuela, Antilles^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Amazon, Belize, Bolivia, Brazil*, Central America, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, Mexico*, Nicaragua, North America, Panama, Peru*, SE Asia, Singapore, South America, Suriname, Trinidad and Tobago, Venezuela, West Indies^{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Mettre également dans la famille Byttneriaceae et les Sterculiaceae^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Also put in the family Byttneriaceae and the Sterculiaceae^{{{0(+x)}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2519808 ;

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

dont biographie/références de ⁰"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 317 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 239 ; 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>) ; Hazlett, D. L., 1986, *Ethnobotanical Observations from Cabecar and Guaymi Settlements in Central America*. *Economic Botany* 40(3): 339-352 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 647 ; 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. p15, 198 ; F. W. H. A. Humboldt & A. J. A. Bonpland, *Pl. aequinoct.* 1:104, t. 30. 1808 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1815 ; Lamont, S.R., et al, 1999, *Species composition, and use of Homegardens among three Amazonian Villages*. *Economic Botany* 53(3) pp 312-326 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 165 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 63 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 571 ; Smith, N., et al, 2007, *Amazon River Fruits. Flavors for Conservation*. Missouri Botanical Gardens Press. p 154 ;

Uphof, ; 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) ; Van den Eynden, V., et al, 2003, Wild Foods from South Ecuador. *Economic Botany* 57(4): 576-603 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p157