# *Theobroma subincanum Mart., 1830 (Cupui)*

## *Identifiants : 38992/thesub*

***Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)***
***Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze***
***Dernière modification le 14/05/2024***

- ***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 guianensis Aubl, Cacao sylvestris Aubl, Theobroma ferruginea Bernoulli, Theobroma guianense (Aubl.) J. F. Gmel, Theobroma sylvestris (Aubl.) G. Donn, Theobroma tessmannii Mildbr ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Greyish chocolate tree , Cacau de monte, Chocolatillo, Cupui, Waiporounahi, Wakam, Wakamp ;***

- ***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, graines$^{\{\{\{0(+x)\mu.}$***

  ***Utilisation(s)/usage(s)$\mu\{\{\{0(+x)}$ culinaires :***

  ***-les fruits sont consommés crus ; c'est la couche autour des graines que l'on mange ; ils sont également utilisés pour les jus ;***

  ***-une boisson est faite à partir des graines$^{\{\{\{0(+x)}$.***

  ***Les fruits sont consommés crus. C'est la couche autour des graines qui est consommée. Ils sont également utilisés pour les jus. Une boisson est fabriquée à partir des graines***

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

- ***Autres infos :***

  ***dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :***

- ***Statut :***

  ***Les fruits sont appréciés et vendus sur les marchés locaux{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.***

  ***Original : Fruit are enjoyed and sold in local markets{{{0(+x)}}}.***

- ***Distribution :***

  ***Une plante tropicale. Il pousse dans toute la région amazonienne. Il pousse généralement dans les forêts des hautes terres le long des berges des rivières. Cela peut être sur les plaines inondables. Il peut atteindre 1 100 m d'altitude{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.***

  ***Original : A tropical plant. It grows throughout the Amazon region. It usually grows in highland forests along the banks of rivers. It can be on floodplains. It can grow up to 1,100 m above sea level{{{0(+x)}}}.***

- ***Localisation :***

  ***Amazonie, Bolivie, Brésil *, Colombie, Équateur *, Guyane, Guyanes, Guyane, Pérou, Amérique du Sud, Suriname, Venezuela{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.***

  ***Original : Amazon, Bolivia, Brazil*, Colombia, Ecuador*, Guiana, Guianas, Guyana, Peru, South America, Suriname, Venezuela{{{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 :***

  ***dont classification :***

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2520195 ***;***

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

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

    ***Duchelle, A. E., 2007, Observations on Natural Resource use and Conservation by the Shuar In Ecuador's Cordillera del Condor. Ethnobotany Research & Applications 5:005-023 ; Etkin, N. L. (Ed.), 1994, Eating on the Wild Side, Univ. of Arizona. p 141 ; Hermandez 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 206 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. p 169 ; Lorenzi, H., 2009, Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees. Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. Vol. 3 p 202 ; Smith, N., et al, 2007, Amazon River Fruits. Flavors for Conservation. Missouri Botanical Gardens Press. p 166 ; van Roosmalen, M.G.M., 1985, Fruits of the Guianan Flora. Utrecht Univ. & Wageningen Univ. p 422 ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz. p 245***