

Calathea allouia (Aubl.) Lindl., 1829 (Topinambour blanc)

Identifiants : 5751/calall

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Zingiberales ;
- Famille : Marantaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Zingiberales ;
- Famille : Marantaceae ;
- Genre : Calathea ;

- Synonymes : Maranta allouia Aubl, Phrynium allouia Aubl, Also as Allouya americana (Lamk.), Curcuma americana Lamk ;

- Synonymes français : topinambour blanc de la Martinique, curcuma à racines tubéreuses ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Guinea arrowroot, sweet corn-tuber , Agua bendita, Allelouia, Alleluia, Aria, Chuffle, Cocurito, Curcuma d'Amerique, Dale dale, Dali dali, Guinea arrowroot, Lairem, Laren, Leren, Lerenes, Lleren, Sweet corn root, Sweet corn tuber, Sweet-corn-root, Topee Tambu, Topi-tambu, Topinambour ;



- Note comestibilité : ****

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

On extrait des tubercules de cette plante une fécule qui ressemble beaucoup à celle de l'Arrow-root ; elle est cultivée à la Guadeloupe, où on la connaît sous le nom de Moustache de Barbade (R.oscoe, loc. cit.). Les racines sont garnies de tubercules plus ou moins gros, qui sont bons à manger cuits sous la cendre (Aublet, loc. cit.)^{{{{76(+x)}}}.

Les tubercules sont cuits et mangés. Il est utilisé dans les salades, les ragoûts et les plats de poisson. Les jeunes grappes de fleurs sont cuites et mangées. Les feuilles sont utilisées pour envelopper les aliments pour ajouter de la saveur

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

Original : Flowers^{{{{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



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

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



Par Descourtilz, M.E., Flore [pittoresque et] médicale des Antilles (1821-1829) Fl. Méd. Antilles vol. 1 (1821), via plantillustrations

- **Autres infos :** Plante vivace, à rhizome formant un gros tubercule vertical, auquel se rattachent plusieurs autres tubercules^{{{{76(+x)}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. Ils sont vendus sur les marchés de rue^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable. They are sold in street markets^{{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Cela nécessite une température chaude et uniforme. Il fonctionne mieux avec des températures comprises entre 25 et 30 ° C. Il a besoin d'une pluviométrie modérée. (1500 à 2000 mm). Lorsqu'il y a beaucoup d'humidité, de nutriments et un bon drainage du sol, les plantes font mieux en plein soleil. Il est souvent cultivé à l'ombre. Ils ont besoin de sols riches en matière organique. En Asie du Sud-Est, il pousse probablement jusqu'à 600 m d'altitude. Au Guatemala, il atteint 1 400 m d'altitude. Jardins botaniques de Brisbane^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a tropical plant. It requires a hot, even temperature. It does best with temperatures between 25-30°C. It needs a moderate rainfall. (1500-2000 mm). When there is plenty of humidity, nutrients and good soil drainage, plants do best in full sunlight. It is often grown in shade. They need soils rich in organic matter. In SE Asia it probably grows up to 600 m altitude. In Guatemala it grows to 1,400 m above sea level. Brisbane Botanical Gardens^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Amazonie, Antilles, Asie, Australie, Belize, Brésil, Caraïbes, Amérique centrale, Colombie, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Équateur, Égypte, El Salvador, Grenade, Guadeloupe, Guatemala, Guyane, Haïti, Hispaniola, Honduras, Inde, Indochine, Indonésie, Madagascar, Malaisie, Martinique, Mexique, Nicaragua, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Pérou, Philippines, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Saint-Vincent-et-Grenadines, Trinité-et-Tobago, Trinidad, Venezuela, Vietnam, Antilles^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Amazon, Antilles, Asia, Australia, Belize, Brazil, Caribbean, Central America, Colombia, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Ecuador, Egypt, El Salvador, Grenada, Guadeloupe, Guatemala, Guiana, Guyana, Haiti, Hispaniola, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Madagascar, Malaysia, Martinique, Mexico, Nicaragua, North Africa, North America, Pacific, Panama, Peru, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, South America, Sri Lanka, St Lucia, St. Vincent and Grenadines, Trinidad and Tobago, Trinidad, Venezuela, Vietnam, West Indies^{{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Les tubercules contiennent 6,6% de protéines sur une base de matière sèche. Il existe 260 à 300 espèces de Calathea en Amérique tropicale^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Tubers are 6.6% protein on a dry matter basis. There are 260-300 Calathea species in tropical

• Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-222934 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=8405> ;

dont livres et bases de données : ⁷⁶Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 634 à 637, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 73 (Also as *Calathea violacea*) ; Bot. Reg. 14: t. 1210. 1829 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 406 ; Cogley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 127 ; Ekman Herbarium records Haiti ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 148 ; Gragson, T. L., 1997, *The Use of Underground Plant Organs and Its Relation to Habitat Selection among the Pume Indians of Venezuela*. *Economic Botany*, Vol. 51, No. 4, pp. 377-384 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 142 ; 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 20, 239 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Kay, D.E., 1973, *Root Crops, Digest 2*, Tropical Products Institute, London, p 180 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1782 ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 20 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 336 ; Martin, F.W., and Cabanillas, E., 1976, *Leren (Calathea allouia), a little known tuberous Root crop of the Caribbean*. *Economic Botany* 30:249-256. ; PROSEA handbook Volume 9 Plants yielding non-seed carbohydrates. p168 ; Purselove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 335 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 459 ; Smith, P.M., 1979, *Topee tambu*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 316 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 697 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 34 ; 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) ; Vael, L., 2015, *Ethnobotanical study of the plant use in the natural landscape of two mestizo communities in the Ucayali region of the Peruvian Amazon*. Universiteit Gent. ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 386 ; Villachica, H., (Ed.), 1996, *Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia*. FAO, Lima. p 323