

Caryocar brasiliense A.St.-Hil., 1828 (Noyer souari)

Identifiants : 6820/carbra

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 : Fabidées ;
- Ordre : Malpighiales ;
- Famille : Caryocaraceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Theales ;
- Famille : Caryocaraceae ;
- Genre : Caryocar ;
- Nom complet : Caryocar brasiliense subsp. brasiliense ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : piquia-oil plant, Souari nut, broadleaved lucuma , Amendoa-de-espinho, Brazilian souari nut, Choky apple, Grao-de-cavalo, Pequerim, Pequi, Pequia-pedra, Pequia, Piqui, Piquia-bravo, Piquia, Prin, Suari ;



- Note comestibilité : ****

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

Fruit (fruits^{27(+x)} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement^{{{(dp*)}}}] ; et graines^{27(+x)} [nourriture/aliment]) comestible^{27(+x)}.

Détails :

Fruits consommés avec de la viande par les natifs ; graines comestibles et sources d'une graisse alimentaire^{{{(27(+x))}}}.

La pulpe du fruit est mâchée crue. Ils sont également cuisinés. La noix est mâchée crue. Le fruit est consommé frais ou utilisé pour les sucreries et la liqueur. Le noyau ou le noyau charnu est cuit avec du riz pour ajouter de la saveur au riz

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

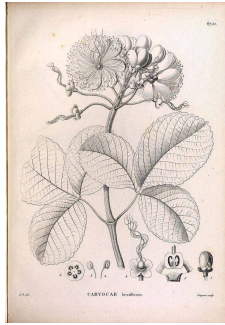
Original : Nuts^{{{(0(+x))}}}

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 Saint-Hilaire A. de (*Flora Brasiliae meridionalis*, vol. 1: t. 67, 1825), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

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

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

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Ils poussent naturellement dans les broussailles chaudes du nord du Brésil^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. They grow naturally in the hot scrub land in North Brazil^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Amazonie, Argentine, Bolivie, Brésil *, Paraguay, Amérique du Sud^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Amazon, Argentina, Bolivia, Brazil*, Paraguay, South America^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Les caryocaracées sont présentes en Amérique tropicale. Il existe 16 espèces de Caryocar. C'est une excellente source de vitamine A. Il a des propriétés antioxydantes^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : The Caryocaraceae occur in tropical America. There are 16 Caryocar species. It is an excellent source of Vitamin A. It has antioxidant properties^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/P%C3%A9qui_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/P%C3%A9qui_(en_français)) ;
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Caryocar_brasiliense_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Caryocar_brasiliense_(source_en_anglais)) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-34625 ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 71, par Louis Bubenicek) ;

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

A. F. C. P. de Saint-Hilaire, *Fl. Bras. merid.* 1:322, t. 67 bis. 1828 ; Araujo, F. D., 1995, A review of *Caryocar brasiliense* (Caryocaraceae) - an Economically Valuable Species of the Centra Brazilian Cerrados. *Economic*

Botany, 49(1): 40-48 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 87 ; Bortolotto, I. M., et al, 2015, Knowledge and use of wild edible plants in rural communities along Paraguay River, Pantanal, Brazil. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 11:46 ; 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 ; Brazil: Biodiversity for Food and Nutrition. <http://www.b4fn.org/countries/brazil/> ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology*. Academic Press p 103 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 172 ; Lorenzi, H., 2002, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees*. Vol. 01 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 94 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 110 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 91 ; NYBG Herbarium "edible" ; Oliviera V. B., et al, 2012, Native foods from Brazilian biodiversity as a source of bioactive compounds. *Food Research International* 48 (2012) 170-179 ; Prance, Ghilleen T. and Marlene Freitas da Silva, 1973, *Caryocaraceae, Flora Neotropica*, Vol. 12, Caryocaraceae p 25 ; Silva, S y H. Tassara.1996. *Frutas no Brasil*. Empresa das Artes. São Paulo ; 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) ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, *Frutas Silvestres Comestíveis de Santa Cruz*. p 88 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 60, 113 ; www.colecionandofrutas.org ; www.tradewindsfruit.com