

Caryocar villosum (Aublet) Persoon

Identifiants : 6831/carvil

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- **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 ;

- **Synonymes :** *Caryocar butyrosum* (Aublet) Willdenow, *Caryocar villosum* var. *aesculifolium* Wittmack, *Caryocar villosum* var. *macrophyllum* Wittmack, *Pekea butyrosa* Aublet, *Pekea villosa* (Aublet) Poiret, *Rhizobolus butyrosus* (Aublet) J. F. Gmelin, *Sauvare villosa* Aublet ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Piquia, , Almendro, Amendoa de aspinho, Arbre a beurre, Bats suari, Pekea, Pequia, Petia, Piquia, Piqui, Ruamahi, Villous caryocar, Vinagreira ;



- **Note comestibilité :** ***

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

*Parties comestibles : noyau, graines, noix, fruits, huile^{(((0+x) (traduction automatique)} / Original : Kernel, Seeds, Nuts, Fruit, Oil^{(((0+x)}
*Graines utilisées pour extraire l'huile. L'huile est utilisée en cuisine. La noix est mangée. Les fruits et les graines contiennent de l'huile comestible. La pulpe du fruit est consommée fraîche mais généralement après la cuisson. Il est bouilli dans de l'eau salée. Attention: Les graines ont des épines rigides qu'il faut éviter**

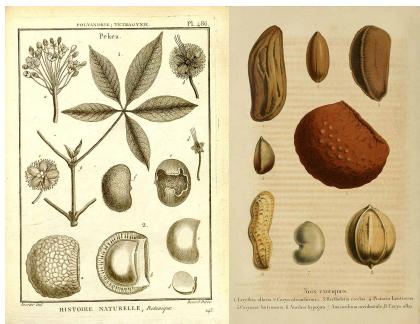
*Partie testée : fruit^{(((0+x) (traduction automatique)}
Original : Fruit^{(((0+x)}*

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
0	0	0	57	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

*Par Lamarck, J.B.P.A. de Monet de, Poiret, J.L.M., Recueil de planches de botanique de l'encyclopedie (1791-1823) Tabl. Encycl. vol. 2 , via plantillustrations
Par Belgique horticole, journal des jardins et des vergers (1851-1885) Belgique Hort. vol. 6 (1856), via plantillustrations*

- *Liens, sources et/ou références :*

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

dont classification :

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

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

*Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 2830 ; Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioversity International. p 93 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 87 ; Burkhill, 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 474 ; Etkin, N.L. (Ed.), 1994, Eating on the Wild Side, Univ. of Arizona. p 137 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 74 ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology. Academic Press p 104 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 172 (As *Caryocar butyrospermum*) ; 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 ; INFOODS:FAO/INFOODS Databases ; Lorenzi, H., 2002, Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees. Vol. 01 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 95 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 113 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 91 (Also as *Caryocar butyrospermum*) ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 66 (As *Caryocar butyrospermum*) ; Shanley, P. et al, (Eds), 2011, Fruit trees and useful plants in Amazonian life. Non-wood Forest Products No 20. FAO, CIFOR and PPI. p 109 ; Syn. pl. 2(1):84. 1806 ; van Roosmalen, M.G.M., 1985, Fruits of the Guianan Flora. Utrecht Univ. & Wageningen Univ. p 72 ; Villachica, H., (Ed.), 1996, Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia. FAO, Lima. p 18 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 114*