Chenopodium pallidicaule Aellen, 1929 (Canihua)

Identifiants : 7619/chepal

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Ordre : Caryophyllales ;***
    - ***Famille : Amaranthaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Caryophyllales ;***
    - ***Famille : Amaranthaceae ;***
    - ***Genre : Chenopodium ;***
- ***Synonymes : Chenopodium canihua O. F. Cook [Invalid], ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : canihua, canahua, quaniwa, kaniwa , cañihua (canihua, kañiwa) (local,es), kuimi (qu,bo), millmi (qubo), ccañihua (qu,pe), canagua (local), coaihua (local) ;***

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

  Graines$^{0(+x)}$. Alimentation humaine : pseudocéréale$^{\{\{\{2(+}$. Feuilles consommées comme légume$^{\{\{\{27(+x)}$ (ex. : comme potherbe$^{\{\{\{(dp*)}$). Graines consommées localement$^{\{\{\{27(+x)}$. La graine est utilisée pour faire une farine appelée canihuaco ; elle est utilisée pour aromatiser les soupes, ragoûts, desserts et boissons.

  Jusqu'à 20% peut être ajouté à la farine de pain.

  La graine grillée peut être broyée et mélangée à du sucre et du lait comme céréale pour le petit déjeuner$^{\{\{\{0(+x)}$.

  La graine est utilisée pour fabriquer une farine appelée canihuaco. Il est utilisé dans les soupes, les ragoûts, les desserts et pour aromatiser les boissons. Jusqu'à 20% peuvent être ajoutés à la farine à pain. Les graines grillées peuvent être moulues et mélangées avec du sucre et du lait comme céréales pour le petit-déjeuner

  Voir lien pfaf ("5").Voir lien pfaf ("5")$^{\{\{\{rp*)}$.

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

Par Crops for the Future, via wikimedia

- ***Autres infos : Source alimentaire locale importante et objet de culture[{{{27(+x)}}].***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    C'est une plante alimentaire cultivée[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : It is a cultivated food plant[{{{0(+x)}}].

  - ***Distribution :***

    Une plante tropicale. Il résiste au froid. Il est plus tolérant au froid que le quinoa. Il peut tolérer le gel et les sols secs. Il pousse dans les hautes Andes. Il pousse entre 3 500 et 4 100 m d'altitude. Il n'est pas affecté par la longueur du jour. La plante a besoin de 500 à 800 mm de pluie. Il peut tolérer la sécheresse. Il ne supporte pas une humidité élevée lorsqu'il est jeune. Il peut tolérer des températures allant jusqu'à -10 ° C et jusqu'à 28 ° C. Il a besoin d'un pH compris entre 4,8 et 8,5. Il peut tolérer une certaine salinité[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : A tropical plant. It is cold resistant. It is more tolerant of cold than quinoa. It can tolerate frost and dry soils. It grows in the high Andes. It grows between 3,500 and 4,100 m altitude. It is not affected by daylength. The plant needs 500-800 mm of rain. It can tolerate drought. It cannot stand high humidity when young. It can tolerate temperatures down to -10Â°C and up to 28Â°C. It needs a pH between 4.8 and 8.5. It can tolerate some salinity[{{{0(+x)}}].

  - ***Localisation :***

    Andes, Argentine, Bolivie, Pérou, Amérique du Sud[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : Andes, Argentina, Bolivia, Peru, South America[{{{0(+x)}}].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 100-150-250 espèces de Chenopodium. Ils se trouvent principalement dans les régions tempérées. C'est 15-19% de protéines. Également mis dans la famille des Chenopodiaceae[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : There are about 100-150-250 Chenopodium species. They are mostly in temperate regions. It is 15-19 % protein. Also put in the family Chenopodiaceae[{{{0(+x)}}].

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

  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Chenopodium_pallidicaule (en français) ***;***
    - https://en.wikipedia.org/wiki/Chenopodium_pallidicaule (source en anglais) ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2717624 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** [2]https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=10193 ***;***

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 83, par Louis Bubenicek), ;

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

Dias. A. C., et al, 1955, Nutrient Content and Protein Quality of Quinua and Canihua, Edible Seed Products of the Andes Mountains. Journal of Agricultural and Food Composition 3: 531 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 77 ; 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 12, 131 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1744, 1750, 1841 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Repert. Spec. Nov. Regni Veg. 26:126. 1929 ; Repo-Currasco-Valencia, R. et al., 2009, Chemical and Functional Characteristics of Kaniwa (Chenoodium pallidicaule) Grain, Extrudate and Bran. Plant Foods for Human Nutrition. 64:94-101 ; Simmonds, N.W., 1979, Quinoa and relatives, in Simmonds N.W.,(ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 29 ; Tapia, M. E., The role of under-utilised plant species with regard to increased food security and improved health of poor poeople, in mountain regions. IIAP-PNUD/Peru ; 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 Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 130