Couma macrocarpa Barb.Rodr., 1891

Identifiants : 9658/coumac

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

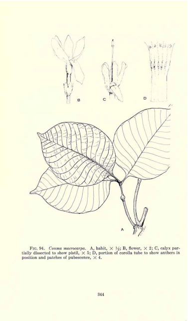
- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Lamiidées ;***
    - ***Ordre : Gentianales ;***
    - ***Famille : Apocynaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Gentianales ;***
    - ***Famille : Apocynaceae ;***
    - ***Genre : Couma ;***
- ***Synonymes : Couma capiron Pittier, Couma caurensis Pittier, Couma guatemalensis Standl, Couma sapida Pittier ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : barca, milk tree, couba, sorva, sorva grande , Aso, Duam, Fransoco, Karimein, Leche caspi, Leche huayo, Osoku', Perillo, Rokoroko, Wansoka ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 10-12 ;***

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

  -lorsque l'écorce est coupée ou cassée, il en sort un riche latex crémeux, sucré et agréable au goût ; il n'est pas très collant et peut être bu comme du lait de vache ; un latex obtenu à partir du tronc peut être utilisé pour fabriquer du chewing-gum ; - La pulpe du fruit est comestible. Le latex est buvable. Il est également utilisé pour le chewing-gum

ATTENTION : manipuler la plante peut provoquer une irritation cutanée ou une réaction allergique.ATTENTION : manipuler la plante peut provoquer une irritation cutanée ou une réaction allergique{{{5(+)}}}.

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



Par Standley, P.C., Steyermark, J.A., Flora of Guatemala [Fieldiana no. 24] (1946-1977) Fl. Guatemala vol. 8(4): , via plantillustrations

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Les fruits sont populaires. C'est une plante cultivée. Les fruits sont vendus sur les marchés locau[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : The fruit are popular. It is a cultivated plant. Fruit are sold in local markets[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    Une plante tropicale. Il pousse dans la forêt de plaine sur des sites non inondés jusqu'à 1000 m d'altitude[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : A tropical plant. It grows in lowland forest on non flooded sites up to 1,000 m above sea level[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Amazonie, Belize, Bolivie, Brésil, Caraïbes, Amérique centrale, Colombie, Costa Rica, Équateur, Guatemala, Guyanes, Guyane, Honduras, Nicaragua, Panama, Pérou, Amérique du Sud, Suriname, Venezuela[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Amazon, Belize, Bolivia, Brazil, Caribbean, Central America, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, Guianas, Guyana, Honduras, Nicaragua, Panama, Peru, South America, Suriname, Venezuela[{{{0(+x)].

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

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Couma+macrocarpa ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** [0]www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-48382 ***;***

    dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

    Allorge-Boiteau, L., Flora of the Guianas. 140 Apocynaceae p 74 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 375 ; Cavalcante, P.B. 1991. Frutas comestÃveis da AmazÃ´nia. EdiÃ§Ãµes CEJUP. ; Condit, R., et al, 2011, Trees of Panama and Costa Rica. PrincetonField Guides. p 64 ; Etkin, N.L. (Ed.), 1994, Eating on the Wild Side, Univ. of Arizona. p 122, 137, 155 ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology. Academic Press p 167 ; Janick, J. & Paul, R. E. (Eds.), 2008, The Encyclopedia of Fruit & Nuts. CABI p 72 ; Kuhnlein, H. V., et al, 2009, Indigenous Peoples' food systems. FAO Rome p 82 ; 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 35 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 82 ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium. Harvard. p 241 ; Ricker, M., et al, 1997, The Case for Borojoa patinoi (Rubiaceae) in the Choco Region, Colombia. Economic Botany 51(1) pp 39-48 ; van Roosmalen, M.G.M., 1985, Fruits of the Guianan Flora. Utrecht Univ. & Wageningen Univ. p 26 ; Vasquez, R. and Gentry, A. H., 1989, Use and Misuse of Forest-harvested Fruits in the Iquitos Area. Conservation Biology 3(4): 350f ; Vellosia ed. 2, 1:32, t. 1, fig. b. 1891 ; Villachica, H., (Ed.), 1996, Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia. FAO, Lima. p 255