



52

nom vernaculaire

français	Pachira
créole	Pachira, nwazèt La Gyàn
anglais	Guiana-chestnut, Malabar-chestnut
espagnol	Castaño de agua
allemand	Wilder Kakaobaum, Glückskastanie



photo LMHTAG

Son nom scientifique est « *Pachira aquatica* » de la famille des < Bombacaceae >, dont le représentant le plus connu est le baobab africain « *Adansonia digitata* » : ce dernier, arbre très massif qui peut atteindre 25 m de haut et plus de 12 m de diamètre, possède une couronne de branches irrégulières, dépourvue de feuilles neuf mois sur douze.

Le < **pachira** > porte aussi les noms de Marce, châtaignier de la Guyane, noisetier de la Guyane, noix de Malabar, cacaoyer-rivière, arbre à monnaie et pachirier aquatique.

origine	Amérique centrale et du Sud.
habitat	Régions tropicales humides, où il se développe dans les marais. En Amérique centrale, il est cultivé au Mexique, ainsi qu'au Belize, au Costa Rica, au Salvador, au Guatemala, au Honduras, au Nicaragua et au Panama Au nord-est de l'Amérique du Sud : en Guyane, au Guyana, au Surinam et au Venezuela; au nord-ouest : en Bolivie, en Colombie, en Equateur et au Pérou, et plus au sud, au Brésil.
type	Le pachira peut atteindre dans la nature, presque 20 m de hauteur. Son feuillage est persistant : les feuilles palmées mesurent environ 30 cm. Elles sont vert clair et brillantes. Son tronc est renflé et lui permet de stocker des substances nutritives et des réserves d'eau. Le pachira est ainsi capable de résister à des périodes de sécheresse. L'arbre est cultivé pour sa noisette comestible.

fleur Toute l'année.

Les fleurs éphémères sont composées de nombreux pétales longs et étroits, qui se recourbent à la base de la fleur, bouquet de longs étamines jaune-orangé.



photo Wikipedia

fructification Février à août

fruit Noisettes.

Fruits qui se développent dans une sorte de très grande nacelle en bois de 15x30 cm ressemblant à une calebasse marron et ovale.



photo LMHTAG



photo LMHTAG



photo Wikipedia



photo Wikipedia

utilisations

Les graines sont consommées fraîches, cuisinées ou grillées. Leur goût ressemble à celui des cacahuètes (arachides). Elles peuvent être aussi moulues en farine pour fabriquer du pain. Les feuilles et les fleurs sont également comestibles.