

# Theobroma grandiflorum

---

Cupuaçu



Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*)

## Classification

<b>Règne</b>	Plantae
<b>Division</b>	Magnoliophyta
<b>Classe</b>	Magnoliopsida
<b>Ordre</b>	Malvales
<b>Famille</b>	Sterculiaceae
<b>Genre</b>	Theobroma

Nom binominal

*Theobroma grandiflorum*

L., 1753

---



### Fruit et graines



fruit de cupuaçu prêt à consommer frais

Le **Cupuaçu** (*Theobroma grandiflorum*) est un arbre proche du Cacaoyer. Il est originaire du sud et du sud-est de l'Amazonie brésilienne, en particulier des régions du Pará et du Maranhao. Largement cultivé dans le nord du Brésil, les principales régions de productions sont le Pará, suivies de l'état d'Amazonas, du Rondônia et de l'Acre. Cette plante est également appréciée en Guyane où elle a été introduite par la communauté brésilienne.

### Description

Le pied de cupuaçu est un petit arbre généralement haut de 5 à 15 mètres, avec des individus pouvant dépasser 20 m. L'écorce est brune. Les feuilles sont longues de 25-35 cm pour 6 à 10 cm de largeur, et pourvues de 9 à 10 paires de nervures marquées. Les jeunes feuilles sont de couleur rose-violacées et deviennent vertes en grandissant.



Fleur de Cupuaçu

Les fleurs rouge foncé sont les plus grandes du genre. Elles apparaissent sur le tronc (c'est un cas de cauliflorie) ainsi que sur les branches. Le fruit du cupuaçu une cabosse ronde à oblongue, et couverte d'un duvet brun. Elles peuvent atteindre 20 cm de long pour 10 cm de diamètre, et peser 1 à 2 kg, ce qui en fait le fruit le plus gros de la famille.

Le péricarpe solide forme un coque épaisse de 4 à 7 mm. Elle renferme une cinquantaine de fèves entourées d'une pulpe blanche mucilagineuse, acide et aromatique. Les fruits apparaissent à partir de Janvier à Mai et sont les plus grands de la famille.

## Utilisations



Liqueur de cupuaçu produite en Guyane

La pulpe blanche du cupuaçu est fréquemment utilisée pour la confection de desserts, jus, crèmes glacées, bonbons, confitures, liqueurs, etc. Elle exhale en effet un parfum unique. Elle contient par ailleurs de la theacrine (acide 1,3,7,9-tétraméthylurique) à la place des xanthines (caféine, théobromine, et théophylline) que l'on trouve dans le cacao<sup>[1]</sup>.

Une boisson bolivienne à base de cupuaçu est exportée vers certains pays européens.

Les fèves du cupuaçu sont utilisées dans certaines régions du Brésil (vallées Solimões, Madeira, et Tocantins d'Amazonie) pour la confection d'une variété de chocolat, appelée localement "cupulate". On utilise alors la même méthode que pour son cousin le cacaoyer<sup>[2]</sup>. Le beurre de cupuaçu présente une forte teneur en acide linoléique ce qui abaisse son point de fusion.

On utilise le beurre de cupuaçu et sa pulpe en cosmétique<sup>[3]</sup> et en médecine traditionnelle<sup>[4]</sup>. Les propriétés antioxydantes du cupuaçu en ont fait un ingrédient pour certains produits cosmétiques. Certaines études scientifiques auraient démontré des propriétés médicinales pour traiter les maladies du tractus gastro-intestinal.

Le bois peut aussi être utilisé comme matériau de construction [réf. nécessaire].

## Polémiques sur la propriété intellectuelle

Au début des années 2000, le cupuaçu a été au centre d'un débat international sur la biopiraterie. La société japonaise Asahi Foods a déposé le nom "cupuaçu" pour usage exclusif. Des ONG brésiliennes et le gouvernement brésilien (Chambre des députés et Sénat) ont mené des efforts conjoints contre cette société, et sont parvenus à faire annuler cette inscription par l'Union européenne, le Japon et les États-Unis<sup>[5]</sup>.

## Mise en culture

Le cupuaçu apprécie une terre fine constituant un sol fertile, profond avec une bonne rétention d'eau et une bonne constitution physique avec un pH entre 6,0 et 6,5.

Il est possible de multiplier le cupuaçu à partir de boutures ou de semences.

Un arbre de 5 ans produit en moyenne 20 à 30 fruits par an. Un arbre mature en produit 60 à 70.

La chenille du papillon *Macrosoma tipulata* (Hedylidae) peut constituer de sérieux ravages sur le feuillage des cupuaçus<sup>[6]</sup>.

## Synonymie

*Theobroma grandiflorum* (Willd. ex Spreng.) K. Schum. est également connu sous les noms de *Bubroma grandiflorum* Willd. ex Spreng. *Guazuma grandiflora* (Willd. ex Spreng.) G. Don

## Références

- [1] (pt)(pt) M. N. L. Vasconcelos, M. L. da Silva, J. G. S. Maia et O. R. Gottlieb, « Estudo químico de sementes do cupuaçu », dans *Acta Amazonica*, vol. 5, 1975, p. 293–295 [ texte intégral (<http://www2.prossiga.br/Otto/textos completos\Cv261.PDF>) **[PDF]**, lien DOI (<http://dx.doi.org/10.1371/journal.pone.0003311>) ( le 24 août 2006)]
- [2] <http://www.fao.org/forestry/50064/en/>
- [3] [http://www.desplantesdebonnevolonte.org/e107\\_plugins/aroma/produit.php?p=399](http://www.desplantesdebonnevolonte.org/e107_plugins/aroma/produit.php?p=399)
- [4] <http://www.fao.org/DOCREP/006/y5360e/y5360e02.htm#5>
- [5] <http://www.guyane.cnrs.fr/dos-biodiv3.html>
- [6] Lourido, G., Silva, N.M., Motta, C.S. 2007. Biological parameters and damage by *Macrosoma tipulata* Hübner (Lepidoptera: Hedyliidae), in Cupuaçu tree [*Theobroma grandiflorum* (Wild ex Spreng Schum)] in Amazonas, Brazil. *Neotropical Entomology*, **36**(1):102-106.

## Liens externes

- Composition chimique de la pulpe de cupuaçu et comparaison avec le cacao (<http://l.domelevo.free.fr/cupuacu.htm>)
- (en) Cupuaçu : photos et informations ([http://cixel.com/rarefruit/t\\_grandiflorum.htm](http://cixel.com/rarefruit/t_grandiflorum.htm))
- (en) *Theobroma grandiflorum* (<http://www.biologie.uni-hamburg.de/bzf/oknu/theobroma.htm>)
- (en) Informations plus détaillées (<http://www.hort.purdue.edu/newcrop/1492/cupuacu.html>)
- (pt) *Theobroma grandiflorum* (<http://www.amazon.com.br/~camta/cupuacuP.htm>)

# Sources et contributeurs de l'article

**Theobroma grandiflorum** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=84286898> *Contributeurs:* Abaabab, Anonyme973, Ardu Petus, Bertrouf, Calimo, Coyote du 86, Cyel, JLM, Jonathan1, Mirgolth, P. S. F. Freitas, Romainhk, Salsero35, Traumrune, 5 modifications anonymes

## Source des images, licences et contributeurs

**Fichier:CUSYST11.JPG** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:CUSYST11.JPG> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* M.-A. Wolf

**Image:cupuassu.jpg** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cupuassu.jpg> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Original uploader was CiXeL at en.wikipedia

**Fichier:Cupuaçu.JPG** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cupuaçu.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs:* Pedro Spoladore

**Fichier:Theobroma grandiflorum-flower.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Theobroma\\_grandiflorum-flower.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Theobroma_grandiflorum-flower.jpg) *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Puime

**Fichier:Theobroma grandiflorum-liqueur.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Theobroma\\_grandiflorum-liqueur.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Theobroma_grandiflorum-liqueur.jpg) *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Puime

## Licence

---

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported  
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)

---