

Pouteria caimito (Ruiz & Pav.) Radlk., 1882 (Abiu)

Identifiants : 25480/poucai

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Ordre : Ericales ;
- Famille : Sapotaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Ebenales ;
- Famille : Sapotaceae ;
- Genre : Pouteria ;

- Synonymes : *Achras caimito* Ruiz & Pav. 1802 (=) basionym, *Achras caimito* Ruiz & Pav, *Achras guapeba* Casar, *Guapeba laurifolia* Gomes, *Guapeba caimito* (R. & P.) Pierre, *Labatia caimito* (R. & P.) C. Martius, *Labatia reticulata* Mart, *Labatia lasiocarpa* Mart, *Lucuma caimito* (Ruiz & Pav.) Roem. & Schult, *Lucuma laurifolia* (Gomes) DC, *Lucuma laurifolia* var. *reticulata* (Mart.) DC, *Lucuma lasiocarpa* (Mart.) DC, *Lucuma ternata* Kunth, *Pouteria laurifolia* (Gomes) Radlk, *Pouteria lasiocarpa* (Mart.) Radlk, *Pouteria leucophaea* Baehni, *Pouteria caimito* var. *laurifolia* (Gomes) Baehni, *Pouteria temare* (Kunth.) Aubr, *Richardella temare* (Kunth.) Pierre ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : abiu, caimito , Abiero, Aguaycillo, Asepokoballi, Caimitillo, Caimito, Caimo, Cauje, Caymito, Coloradillo de la bajura, Ingi-oedoe, Luma, Pepeboiti, Temare, Yaas, Yellow star apple ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -1°C ;



- Note comestibilité : ****

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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : fruit, noyau, noix^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} culinaire(s) : le fruit mûr est mangé cru ; ils sont également utilisés pour les desserts ; parfois, ils sont utilisés dans la crème glacée^{{{0(+x)}}}.

Le fruit mûr se mange cru. Ils sont également utilisés pour les desserts. Occasionnellement, ils sont utilisés dans la crème glacée

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)
74.1	397	95	2.1	0	49	1.8	0



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par Pouletic (Travail personnel), via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée. Les fruits sont vendus sur les marchés locaux^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a cultivated food plant. Fruit are sold in local markets^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il convient aux basses terres tropicales chaudes et humides. Il a besoin d'un climat chaud et d'une humidité toute l'année. C'est une plante tropicale, mais poussera dans des endroits subtropicaux. Il aime les sols humides. Il pousse naturellement en Amazonie et dans les Andes. Il pousse à 1200 m dans les Andes. Il ne supporte pas le gel. Il convient aux zones de rusticité 10-11^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : A tropical plant. It suits the hot, wet tropical lowlands. It needs a warm climate and year round moisture. It is a tropical plant, but will grow in subtropical places. It enjoys wet soil. It grows naturally in the Amazon and Andes. It grows to 1200 m in the Andes. It cannot tolerate frost. It suits hardiness zones 10-11^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

*Amazonie, Andes, Asie, Australie, Bolivie *, Brésil *, Amérique centrale, Colombie, Costa Rica, Équateur *, Guyane française, Guyane, Guyane, Hawaï, Malaisie, Nicaragua, Pacifique, Panama, Pérou *, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Suriname, Trinidad, Etats-Unis, Venezuela*^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Amazon, Andes, Asia, Australia, Bolivia, Brazil*, Central America, Colombia, Costa Rica, Ecuador*, French Guiana, Guianas, Guyana, Hawaii, Malaysia, Nicaragua, Pacific, Panama, Peru*, SE Asia, South America, Suriname, Trinidad, USA, Venezuela*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 150-320 espèces de Pouteria. Ils poussent sous les tropiques^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : There are about 150-320 Pouteria species. They grow in the tropics^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Top Tropicals (en anglais) :** https://toptropicals.com/cgi-bin/garden_catalog/cat.cgi?uid=Pouteria_caimito ;
- **"Fruits of Warm Climates" (livre en anglais, pages 406 à 408, par Julia F. Morton), via Purdue Agriculture (NewCROP) :** <https://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/abiu.html> ;
- **Food and Fruit-Bearing Forest Specie (3 : Examples from Latin America/F2911), pages 229 à 231 (Food & Agriculture Org., 1986, livre en anglais) :** <https://books.google.fr/books?id=RdWR42f-RTEC&pg=PA229&lpg=PA229&dq>

[=pouteria+caimito+fruit+food+edible&source=bl&ots=u5xBwYlc-n&sig=FYf8Q2aAJAU7OWdG874OM0cObOM&hl=fr&sa=X&ei=l8DOULzRMebH0QXPq4GwDg&redir_esc=y#v=onepage&q=pouteria%20caimito%20fruit%20food%20edible&f=false](#) ;

- College of Tropical Agriculture and Human Resources, University of Hawai (CTAHR) : https://www.ctahr.hawaii.edu/oc/freepubs/pdf/F_N-24.pdf ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pouteria_caimito ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-163978 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=29549> ;

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

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

Andel T. van, Non-timber forest products of the North-West District of Guyana. Part 2. A Field Guide. Tropenbos-Guyana Programme. p 305 ; Bennett, B. C., 1990, Useful Plants of Amazonian Ecuador. US Agency for International Development. Fifth Progress Report. New York Botanical Gardens. p 39 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1078 ; Darley, J.J., 1993, Know and Enjoy Tropical Fruit. P & S Publishers. p 104 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 228 ; Grandtner, M. M., 2008, World Dictionary of Trees. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <https://www.wdt.qc.ca>) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 387 ; 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. p17 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 239 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1713 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 93, 284 ; Lorenzi, H., 2002, Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees. Vol. 02 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 333 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 299 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 306 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 61 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 33 ; Morton, ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, Tropical Food Gardens. Blooming Books. p 90 ; Pennington, T.D., 1990, Sapotaceae in Flora Neotropica Monograph 52. New York Botanical Gardens. p 475 ; Pilz, G. E., 1981, Sapotaceae of Panama. Annals of Missouri Botanical Garden. Vol. 68. No. 1 p 177 ; Popenoe, ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 3 ; Sitzungsber. Math.-Phys. Cl. Koenigl. Bayer. Akad. Wiss. Munchen 12:312. 1882 ; Smith, N., et al, 2007, Amazon River Fruits. Flavors for Conservation. Missouri Botanical Gardens Press. p 232 ; Tankard, G., 1990, Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit. Viking p 12 ; 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 den Eynden, V., et al, 2003, Wild Foods from South Ecuador. Economic Botany 57(4): 576-603 ; van Roosmalen, M.G.M., 1985, Fruits of the Guianan Flora. Utrecht Univ. & Wageningen Univ. p 408 ; Villachica, H., (Ed.), 1996, Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia. FAO, Lima. p 71 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p152