

# Pouteria campechiana (Kunth) Baehni, 1942 (Canistel)

Identifiants : 25481/poucam

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- 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 : *Lucuma campechiana* Kunth, *Lucuma glabrifolia* Pittier, *Lucuma heyderi* Standl, *Lucuma nervosa* A. DC, *Lucuma palmeri* Fernald, *Lucuma rivicoa* Gaertn.f, *Lucuma rivicoa* var. *angustifolia* Miq, *Lucuma salicifolia* Kunth, *Richardella campechiana* (Hunb. Bonpl. & Kunth.) Pierre, *Richardella rivicoa* Gaertn, *Radlkoferella glabrifolia* (Pittier) Aubrev, *Vitellaria salicifolia* (Kunth) Engl ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : egg fruit tree, canistel , Amarillo, Boracho, Caca de nino, Cahixo, Caniste, Canizte, Costiczapotl, Cucumu, Eivrucht, Fruta huevo, Gema-de-ovo, Guaicume, Guicume, Huicon, Huicumo, Kanis, Kaniste, Kanisutel, Kanixte, Khema, Limoncillo, Mamee ciruela, Mamey cerera, Mamey cerilla, Mzeituni, Pohon sawo mentega, Rata lawulu, Sapota-amarelo, Sapote amarillo, Sapote borracho, Siguapa, Ti-essa, Tiesa, Tiyesa, Toesa, Yellow sapote, Zapote amarillo, Zapote mante, Zapotillo, Zubul ;



- Note comestibilité : \*\*\*\*

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

Partie(s) comestible(s)<sup>{{0(+x)}}</sup> : fruit, noyau, noix<sup>{{0(+x)}}</sup>.

Utilisation(s)/usage(s)<sup>{{0(+x)}}</sup> culinaire(s) : le fruit est consommé frais ou transformé en glace (crème glacée) ; la peau et les graines sont éliminés ; il n'est pas bon cuit, mais est utilisé à la place de la citrouille dans les tartes ; il est utilisé dans les gâteau/cakes, les tartes, flans et desserts/puddings ; il est utilisé dans des coupes de fruits, glaces et milk-shakes ; il est souvent consommé avec du jus de citron ; il peut aussi être mangé avec du poivre et du sel<sup>{{0(+x)}}</sup>.

Le fruit est consommé frais ou transformé en glace. La peau et les graines sont enlevées. Il n'est pas bien cuit mais est utilisé à la place de la citrouille dans la tarte. Il est utilisé dans les gâteaux, tartes, crèmes et puddings. Il est utilisé dans les coupes de fruits, les glaces et les milk-shakes. Il est souvent consommé avec du jus de citron. Il peut également être mangé avec du poivre et du sel

Partie testée : fruit<sup>{{0(+x)}}</sup> (traduction automatique)

Original : Fruit<sup>{{0(+x)}}</sup>

| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|----------------------|------------------|----------|-----------|
| 60.6            | 580          | 139            | 1.68          | 320                  | 58               | 0.92     | 0         |



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

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



De gauche à droite :

Par Sessé, M., Mociño, M., Drawings from the Spanish Royal Expedition to New Spain (1787?1803) (1787-1803) Draw. Roy. Exped. New Spain (1787), via plantillustrations  
Par USDA Pomological Watercolor Collection (1872-1948) t. 7411, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée. Il n'est expérimenté qu'en Papouasie-Nouvelle-Guinée<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

Original : It is a cultivated food plant. It is only being tried out in Papua New Guinea<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Distribution :**

Il est originaire d'Amérique du C et du S. C'est une plante tropicale et subtropicale. Il convient à la côte sous les tropiques et est endommagé par le gel. Il peut atteindre 1400 m sous les tropiques. Il poussera sur des sols assez pauvres. Il fait mieux sur les sols fertiles et bien drainés. Il peut tolérer des périodes raisonnablement sèches. Dans les jardins botaniques de Brisbane. Dans XTBG Yunnan. Il convient aux zones de rusticité 10-11<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

Original : It is native to C and S America. It is a tropical and subtropical plant. It suits the coast in the tropics and is damaged by frost. It can grow up to 1400 m in the tropics. It will grow on fairly poor soils. It does better on fertile well drained soils. It can tolerate reasonably dry periods. In Brisbane Botanical Gardens. In XTBG Yunnan. It suits hardiness zones 10-11<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Localisation :**

Afrique, Amazonie, Asie, Australie, Bahamas, Belize, Brésil \*, Cambodge, Cameroun, Caraïbes, Afrique centrale, Amérique centrale \*, Chine, Colombie, Costa Rica, Cuba, Afrique de l'Est, El Salvador, FSM, Guatemala, Hawaï, Honduras, Indochine, Indonésie, Jamaïque, Japon, Kenya, Is. Sous le vent, Malaisie, Maldives, Mexique \*, Micronésie, Nicaragua, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Pohnpei, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Seychelles, Amérique du Sud, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Suriname, Tanzanie, Ouganda, USA, Venezuela, Antilles, Windward Is.<sup>{{{0(+x)}}}</sup> (traduction automatique).

Original : Africa, Amazon, Asia, Australia, Bahamas, Belize, Brazil\*, Cambodia, Cameroon, Caribbean, Central Africa, Central America\*, China, Colombia, Costa Rica, Cuba, East Africa, El Salvador, FSM, Guatemala, Hawaii, Honduras, Indochina, Indonesia, Jamaica, Japan, Kenya, Leeward Is., Malaysia, Maldives, Mexico\*, Micronesia, Nicaragua, North America, Pacific, Panama, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, Puerto Rico, SE Asia, Seychelles, South America, Sri Lanka, St Lucia, Suriname, Tanzania, Uganda, USA, Venezuela, West Indies, Windward Is.<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Notes :**

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

Original : There are about 150-320 *Pouteria* species. They grow in the tropics<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

• Liens, sources et/ou références :

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pouteria\\_campechiana](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pouteria_campechiana) ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-163988](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-163988) ;

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

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 345 ; Candollea 9:398. 1942 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 8 ; 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 112 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 228 ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 835 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 262 ; Fu, Yongneng, et al, 2003, *Relocating Plants from Swidden Fallows to Gardens in Southwestern China*. *Economic Botany*, 57(3): 389-402 (As *Lucuma nervosa*) ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 82 (As *Lucuma nervosa*) ; 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>) ; 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. p 17 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 239 ; [https://www.ntbg.org/plants/plant\\_details.php](https://www.ntbg.org/plants/plant_details.php) ; Ibarra-Manriquez, G., et al, 1997, *Useful Plants of the Los Tuxtlas Rain Forest (Veracruz, Mexico): Considerations of their Market Potential*. *Economic Botany*, Vol. 51, No. 4, pp. 362-376 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 156 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 93. Also p 93, 292 (As *Lucuma salicifolia*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1744 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 344 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. p 620 ; 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, ; Niwano, Y. et al., 2009, *Extensive Screening for Plant Foodstuffs in Okinawa, Japan with Anti-Obese Activity on Adipocytes, in vitro*. *Plant Foods in Human Nutrition* 64:6-10 (As *Lucuma nervosa*) ; Pennington, T.D., 1990, *Sapotaceae in Flora Neotropica Monograph 52*. New York Botanical Gardens. p 382 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 511 ; Popenoe, ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 258 ; Pursglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 646 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. [www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html](http://www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html) p 3 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 58 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 344 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 521 (Drawing) ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 32 ; 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](http://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 304 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun*. CTA p 328 (As *Richardella nervosa*) ; F. W. H. A. von Humboldt et al., Nov. gen. sp. 3:189[folio]; 3:241[quarto]. 1819 (As *Lucuma salicifolia*) ; Walter, A. & Sam C., 2002, *Fruits of Oceania*. ACIAR Monograph No. 85. Canberra. p 281 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p152