

Bertholletia excelsa Humb. & Bonpl., 1807 (Noyer brésilien)

Identifiants : 4543/berexc

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 : Lecythidaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lecythidales ;
- Famille : Lecythidaceae ;
- Genre : Bertholletia ;

• **Synonymes :** x (=) basionym, *Barthollesia excelsa* Silva Manso 1836 (synonyme et variante orthographique valide selon TPL), *Bertholletia nobilis* Miers 1874, dont homonymes : *Bertholletia excelsa* Bonpl. 1808 ;

• **Synonymes français :** noyer du Brésil, noix du Brésil {fruit}, noyer d'Amazonie, noix d'Amazonie {fruit}, châtaignier du Brésil, chataigne du Brésil {fruit}, noyer de Para, noix de Para {fruit} ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Brazilnut (Brazil nut), Brazilnut-tree, creamnut (cream nut), Paranut (Para nut, para-nut), castanha do Para, savory-nut, Braziliaansche noot (nl), Paranußbaum (de), castanha-do-Brasil (pt), castanha-do-Para (pt), castanheira (pt,br), castana del Brasil (es), castano de Para (es), nuez del Brasil (es), tapa (es,bo), castana (es,pe), paranöt (sv), Nigger toe (local) ;



• **Note comestibilité :** *****

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

Fruit (graines^{27(+x)} (noix²⁽⁺⁾) mûres crues^{{{(27(+x))}}} [nourriture/aliment^{{{(2(+))}}}] ; et extrait^(dp) graines {huile}^{{{(27(+x))}}} [nourriture/aliment^{{{(dp)}} : huile alimentaire^{{{(27(+x))}}}] comestible.

Détails :

Graines récoltées dans la forêt ; objet de commerce international^{{{(27(+x))}}}.

Les noix peuvent être consommées crues ou grillées. Ils sont également salés et sont utilisés dans la crème glacée. Ils sont aussi parfois râpés avec les racines échasses des palmiers *Socratea* et ajoutés à la farine de manioc. Une huile peut être extraite des graines

Partie testée : noix^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

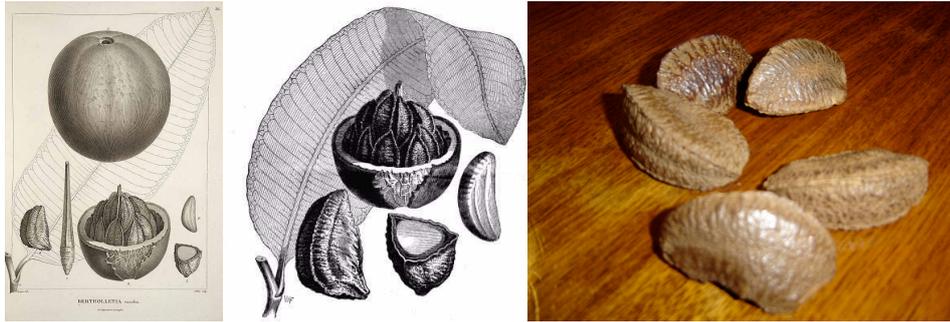
Original : Nuts^{{{(0(+x))}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
8.5	2545	609	12.0	0	Tr	2.8	4.2



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

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



De gauche à droite :

Par Humboldt, F.H.A. von, Bonpland, A., *Plantes equinoxiales (1808-1809) Pl. Aequinoct.*, via plantillustrations
Par Project Gutenberg eBook 11662 Castanha do Pará, via wikimedia
Par Deathworm (Travail personnel), via wikimedia

- **Petite histoire-géo :**
- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il nécessite un climat de plaine tropical chaud et humide. Il pousse naturellement dans les zones avec une température moyenne de 24-27 ° C. Il a besoin d'une température annuelle minimale de 20-23 ° C et d'un maximum de 30-33 ° C. Les précipitations sont de 1400 à 2800 mm par an. L'humidité moyenne annuelle est comprise entre 79 et 91%. Il est endommagé par la sécheresse et le gel. Il convient à la zone de rusticité 12^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It requires a hot, humid tropical lowland climates. It grows naturally in areas with an average temperature of 24-27°C. It needs a minimum annual temperature of 20-23°C and a maximum of 30-33°C. The rainfall is 1400-2800 mm per year. The annual average humidity is between 79-91%. It is damaged by drought and frost. It suits hardiness zone 12^{{{(0+X)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Amazonie, Asie, Australie, Bolivie, Brésil, Cameroun, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, Colombie, Costa Rica, Cuba, Équateur, Inde, Ghana, Guyane, Guyanes, Guyane, Malaisie, Pérou, Asie du Sud-Est, Singapour, Amérique du Sud, Suriname, Trinidad, Venezuela, Afrique de l'Ouest^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Amazon, Asia, Australia, Bolivia, Brazil, Cameroon, Central Africa, Central America, China, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, India, Ghana, Guiana, Guianas, Guyana, Malaysia, Peru, SE Asia, Singapore, South America, Suriname, Trinidad, Venezuela, West Africa^{{{(0+X)}}}.

- **Notes :**

Il n'y a qu'une seule espèce de Bertholettia. Les noix ont un niveau élevé de sélénium. Ils sont également riches en acides aminés contenant du soufre. Le sélénium est utile pour prévenir le cancer. Le charbon de bois de coquilles de noix du Brésil est bon pour purifier l'eau^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : There is only one Bertholettia species. Nuts have a high level of selenium. They are also high in sulphur containing amino acids. Selenium is helpful in preventing cancer. The charcoal from Brazil nut shells is good at purifying water^{{{(0+X)}}}.

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

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Bertholletia_excelsa ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-313577 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=7022> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 50, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références : Bodkin, Bonnassieux, Grisvard & Chaudun, Humboldt (von), Leroy, McMillan, Menninger, Page, Uphof, Usher, Willis :: Bubenicek, Flora neotropica

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

Abbiw, D.K., 1990, *Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew.* p 42 ; Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts.* no. 3026 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India. CSIR India.* p 72 ; Andrade, E. H. A. et al, 1999, *Seed Composition of Amazonian Lecythidaceae Species: Part 3 in the Series "Studies of Edible Amazonian Plants"*. *Journal of Food Composition and Analysis* 12:37-51 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson* p 50 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth. Cassell.* p 194 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press.* p 58 (Also as *Bertholletia nobilis*) ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing,* p 143 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man. Academic Press, London.* p 212 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia.* Vol 1 (A-H) p 322 ; Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, *Malaysian Fruits in Colour. Tropical press, Kuala Lumpur* p 87 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit. P & S Publishers.* p 75 ; Etkin, N.L. (Ed.), 1994, *Eating on the Wild Side, Univ. of Arizona.* p 122, 136 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications,* p 140 ; FAO, 1995, *Edible Nuts. Non Wood Forest Products* 5. ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London.* p 206 ; Gouldstone, S., 1978, *Australian and New Zealand Guide to food bearing plants. Books for Pleasure.* p 44 ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology. Academic Press* p 65 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world.* p 100 ; 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 15 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew.* p 183 ; F. W. H. A. Humboldt & A. J. A. Bonpland, *Pl. aequinoct. 1:122-127, t. 36.* 1807 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China. The Chinese University Press.* p 573 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food. CUP* p 1737 ; Lorenzi, H., 2002, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees. Vol. 01 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum* p 149 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda.* p 154 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur.* p 271 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook* 642 p 32 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida* p 34 ; Milow, P., et al, 2013, *Malaysian species of plants with edible fruits or seeds and their evaluation. International Journal of Fruit Science.* 14:1, 1-27 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings. Tiger Books, London.* p 111 ; O'Malley, D.M., et al, *Genetics of Brazil nut (Bertholletia excelsa Humb. & Bonpl.: Lecythidaceae) Theor. Appl. Genetic.* (1988) 76:929-932 ; Pursglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons, Longmans.* p 637 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees. Simon & Schuster.* No. 186 ; Shanley, P. et al, (Eds), 2011, *Fruit trees and useful plants in Amazonian life. Non-wood Forest Products* No 20. FAO, CIFOR and PPI. p 49 ; Small, E., 2009, *Top 100 Food Plants. The world's most important culinary crops. NRC Research Press.* p 131 ; 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 Roosmalen, M.G.M., 1985, *Fruits of the Guianan Flora. Utrecht Univ. & Wageningen Univ.* p 162 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press.* p 86 ; Vasquez, R. and Gentry, A. H., 1989, *Use and Misuse of Forest-harvested Fruits in the Iquitos Area. Conservation Biology* 3(4): 350f ; Verheij, E. W. M. and Coronel, R.E., (Eds.), 1991, *Plant Resources of South-East Asia. PROSEA No 2. Edible fruits and nuts. Pudoc Wageningen.* p 320 ; Villachica, H., (Ed.), 1996, *Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia. FAO, Lima.* p 87 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome.* p 28, 139 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajarnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics. Longman,* p 118 ; www.colecciondofrutas.org ; www.worldagroforestrycentre.org/treedb/ ; Zambrana, P, et al, 2017, *Traditional knowledge hiding in plain sight " twenty-first century ethnobotany of the Chacabuco in Beni, Bolivia. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (2017) 13:57