

Bixa orellana L., 1753 (Roucou)

Identifiants : 4652/bixore

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Bixaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Violales ;
- Famille : Bixaceae ;
- Genre : Bixa ;

• **Synonymes :** x (=) basionym, *Bixa americana* Poir. 1804 ;

• **Synonymes français :** roucouyer, urucum, rocouyer, arbre rouge à lèvres (arbre rouge à lèvres), rocou, rocou nain, atole, achiote, annatto, arnotto, arellana, orléans, rocou à teinture ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** annatto, arnatto, lipsticktree (lipstick tree), false damiana, lipstick plant, urucum, colorau, achiote, bixa, Anattostrauch (de), Orleansstrauch (de), açafroa (pt), açafroeira-da-terra (pt,br), colorau (pt,br), urucu (br), urucu-bravo (pt,br), urucum (pt,br), achiote (es), achote (es), annato (es), bija (es), annatto (sv), maleza (local), ruku (local) ;

• **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** 0°C à 4,5°C (selon Dave's Garden) ;



• **Note comestibilité :** ***

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

Fruits (graines^{27(+x)} [additif²⁽⁺⁾ alimentaire : colorant^{{{(2(+),{{(27(+x))}}})] comestible.

Détails :

Graines - aromatisantes^{{{(0(+x))}}} ; plante de grande importance, largement cultivée dans le monde^{{{(27(+x))}}}.

Les graines sont frites doucement et utilisées comme colorant alimentaire. Il colore le beurre, la margarine, le fromage, le chocolat. Il est moulu et utilisé comme épice (Annatto) en Amérique du Sud

Partie testée : graines - saveur^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Seeds - flavour^{{{(0(+x))}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



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

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



Par Tatiana Gerus from Brisbane, Australia, via wikimedia

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

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

On ne sait pas s'il est utilisé pour l'alimentation en Papouasie-Nouvelle-Guinée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is not known if it is used for food in Papua New Guinea^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il convient aux climats tropicaux et subtropicaux chauds et humides. Il a besoin d'une température supérieure à 16-18 °C. Il est sensible à la sécheresse et au gel. Il doit être cultivé en plein soleil. Il a besoin d'un sol fertile bien drainé. Les semences ont besoin d'une température du sol d'au moins 19 à 24 °C pour commencer à pousser. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, il pousse du niveau de la mer jusqu'à environ 2000 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 10-12. Bontoc. Dans XTBG Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It suits hot humid tropical and subtropical climates. It needs a temperature above 16-18°C. It is drought and frost tender. It should be grown in full sunlight. It needs a fertile well drained soil. Seed need soil temperatures of at least 19-24°C to start growing. In Papua New Guinea it grows from sea level up to about 2,000 m altitude. It suits hardiness zones 10-12. Bontoc. In XTBG Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Amazonie, Andamans, Argentine, Asie, Australie, Bangladesh, Bolivie, Brésil, Burkina Faso, Cameroun, Caraïbes, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, Colombie, RD Congo, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Timor oriental, Équateur, Fidji, Galapagos, Ghana, Grenade, Guadeloupe, Guam, Guyane, Guyanes, Guinée, Guinée, Guinée-Bissau, Guyana, Haïti, Hawaï, Himalaya, Honduras, Inde, Indochine, Indonésie, Côte d'Ivoire, Jamaïque, Laos, Libéria, Madagascar, Malawi, Malaisie, Mariannes, Marquises, Mexique*, Micronésie, Mozambique, Myanmar, Népal, Nouvelle-Calédonie, Nicaragua, Nigéria, Amérique du Nord, Pacifique, Palau, Panama, Papouasie Nouvelle-Guinée, PNG, Paraguay, Pérou, Philippines, Porto Rico, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Amérique du Sud, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Suriname, Taiwan, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, Togo, Vanuatu, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zambie, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Amazon, Andamans, Argentina, Asia, Australia, Bangladesh, Bolivia, Brazil, Burkina Faso, Cameroon, Caribbean, Central Africa, Central America, China, Colombia, Congo DR, Costa Rica, CÃte d'Ivoire, Cuba, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Ecuador, Fiji, Galapagos, Ghana, Grenada, Guadeloupe, Guam, Guiana, Guianas, Guinea, Guinée, Guinea-Bissau, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Ivory Coast, Jamaica, Laos, Liberia, Madagascar, Malawi, Malaysia, Marianas, Marquesas, Mexico*, Micronesia, Mozambique, Myanmar, Nepal, New Caledonia, Nicaragua, Nigeria, North America, Pacific,

Palau, Panama, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Peru, Philippines, Puerto Rico, Sao Tome and Principe, SE Asia, Sierra Leone, South America, Sri Lanka, St Lucia, Suriname, Taiwan, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, Togo, Vanuatu, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe^{{{0(+x)}}}.

◦ **Notes :**

La plante est souvent utilisée pour la peinture du visage et du corps. Il n'y a qu'une seule espèce de Bixa. Il a des propriétés anticancéreuses et antioxydantes^{{{0(+x)}} (traduction automatique).

Original : The plant is often used for face and body painting. There is only one Bixa species. It has anticancer and antioxidant properties^{{{0(+x)}}.

• **Nombre de graines au gramme : 40 ;**

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

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/55258/#b> ;
- "World Agroforestry Centre" (en anglais) : https://www.worldagroforestry.org/treedb2/AFTPDFS/Bixa_orellana.pdf ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Bixa_orellana ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-22274 ;
- "GRIN" (en anglais) : ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=7249> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 52, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références : Bois, Hyatt Verill, Le nouveau jardinier, Menninger, Morton, Paris & Moyses, Simmonds, Sturtevant, Uphof, Usher, Willis :: Bubenicek, Woodson & Schery (éditeurs), Berry & Steyermark & Holst & Yatskievych

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

rusticité : -5°C selon une autre source ?