

Casimiroa edulis La Llave, 1825 (Sapotier blanc)

Identifiants : 6880/casedu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Rutaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Rutaceae ;
- Genre : Casimiroa ;

- Synonymes : Casimiroa sapota Oerst ;

- Synonymes français : sapote blanche, pomme Mexicaine ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : casimiroa, white sapote , Masuku, Matasano, Mexican apple, Pohon sapota putih, Tha-gyar-tee, Zapote ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -3,5/-4°C à 5/-5,5°C et même -7°C en sol très sec selon tropicaflore (premiers dégâts/dommages dès -1/-2°C) ;



- Note comestibilité : *****

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

Fruit (fruits^{~0(+x)(dp*)},27(+x) {pulpe/chair^{{}(dp*)}} crus^{27(+x)} {bruts ou transformés} [nourriture/aliment et/ou base^{{}(dp*)} boissons^{27(+x)μ/brevagesμ(dp*)} frai(che)s^{27(+x)}]) comestible.(1*)

Détails :

Fruit (graines {noix}) comestibles^{{}(0(+x))} : les graines sont-elles réellement comestibles au moins cuites ? (qp*).(1*)

Le fruit est principalement consommé cru après avoir enlevé la peau. Ils peuvent être utilisés dans les boissons. Ils ne conviennent pas à la cuisine. Ils peuvent être séchés, congelés, servis avec de la crème et du sucre ou utilisés dans la crème glacée, les milk-shakes et les salades. La graine peut être consommée lorsqu'elle est complètement sèche et rôtie. ATTENTION Les graines sont signalées comme étant crues toxiques

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)
78.3	271	65	1.4	53	28	0.3	0



(1*)ATTENTION : selon certaines sources, les graines sont toxiques $\mu_{\{27(+x),67(+x)\}}$ et même mortellement lorsqu'elles sont consommées crues $\{\{67(+x)\}$.(1*)ATTENTION : selon certaines sources $\{\{\{dp^*\}\}$, les graines sont toxiques $\mu_{\{27(+x),67(+x)\}}$ et même mortellement lorsqu'elles sont consommées crues $\{\{67(+x)\}$.

- Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Seemann B. (The botany of the voyage of H.M.S. Herald , t. 51, 1857), via plantillustrations

Par Seemann B. (The botany of the voyage of H.M.S. Herald , t. 52, 1857), via plantillustrations

Par Robyn Jay de Sydney, Australie, via wikimedia

Par Forest & Kim Starr, via wikimedia

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est une plante alimentaire cultivée. Récemment introduit en Papouasie-Nouvelle-Guinée. Il doit être planté dans les zones d'altitude moyenne $\{\{\{0(+x)\}$ (traduction automatique).

Original : It is a cultivated food plant. Only recently introduced to Papua New Guinea. It should be planted in mid altitudinal zones $\{\{\{0(+x)\}$.

- Distribution :

C'est un arbre subtropical. Il n'est pas adapté aux tropiques côtières ni aux régions désertiques. Il pousse dans les hautes terres tropicales au-dessus de 600 m. Ils tolèrent une gamme de types de sols. Ils ont besoin d'un sol bien drainé. Ils montrent une certaine tolérance au gel, à la sécheresse et au sel. Mais les arbres fructifient mieux s'ils sont bien arrosés. Les sites protégés du vent sont les meilleurs. Ils préfèrent un pH compris entre 5,5 et 7,5. En Amérique centrale, les arbres poussent jusqu'à 2 500 m d'altitude. Les sols sableux profonds, acides et riches en compost sont les meilleurs. Dans les jardins botaniques de Hobart. Il convient aux zones de rusticité 10-11 $\{\{\{0(+x)\}$ (traduction automatique).

Original : It is a subtropical tree. It is not suited to the coastal tropics nor the desert regions. It grows in the tropical highlands above 600 m. They tolerate a range of soil types. They need well drained soil. They show some frost, drought and salt tolerance. But trees fruit better if well watered. Sites protected from wind are best. They prefer a pH between 5.5 and 7.5. In Central America trees grow up to 2,500 m altitude. Deep, acid, sandy soils rich in compost are best. In Hobart Botanical gardens. It suits hardiness zones 10-11 $\{\{\{0(+x)\}$.

- Localisation :

Afrique, Asie, Australie, Bahamas, Belize, Brésil, Amérique centrale, Îles Cook, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, El Salvador, Guatemala, Haïti, Hawaï, Hispaniola, Honduras, Inde, Indochine, Indonésie, Israël, Kenya, Malawi, Méditerranée, Mexique *, Myanmar, Nouvelle-Zélande, Nicaragua, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Philippines, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Afrique du Sud, Amérique du Sud, Espagne, Tasmanie, Tuvalu, États-Unis, Venezuela, Antilles, Zimbabwe $\{\{\{0(+x)\}$ (traduction automatique).

Original : Africa, Asia, Australia, Bahamas, Belize, Brazil, Central America, Cook Islands, Costa Rica, Cuba,

Dominican Republic, East Africa, El Salvador, Guatemala, Haiti, Hawaii, Hispaniola, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Israel, Kenya, Malawi, Mediterranean, Mexico*, Myanmar, New Zealand, Nicaragua, North Africa, North America, Pacific, Panama, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, South Africa, South America, Spain, Tasmania, Tuvalu, USA, Venezuela, West Indies, Zimbabwe^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe 5 à 6 espèces de Casimiroa^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are 5-6 Casimiroa species^{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- GardenBreizh : <https://gardenbreizh.org/modules/gbdb/plante-391-casimiroa-edulis.html> ;
- "Fruits of Warm Climates" (livre en anglais, pages 191 à 196, par Julia F. Morton), via Purdue Agriculture (NewCROP) : https://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/white_sapote.html ;
- ⁶⁷"Fruits of Warm Climates" (livre en anglais, pages 191 à 196, par Julia F. Morton), via Purdue Agriculture (NewCROP) : https://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/white_sapote.html ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Sapote_blanche_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sapote_blanche_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/White_sapote_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/White_sapote_(source_en_anglais)) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2702485 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 72, par Louis Bubenicek), 189"Traditional Food Plants: A Resources Book for Promoting the Exploitation and Consumption of Food Plants in Arid, Semi-Arid and Sub-Humid Lands of Eastern Africa" (livre en anglais, pages 150 et 151, par Food & Agriculture Org.) ;

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

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants*. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 1915 ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 109 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 91 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 88 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, *Plantas comestibles de Centroamerica*. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica. p 281 ; Casas, A., et al, 1996, *Plant Management Among the Nahua and the Mixtec in the Balsas River Basin, Mexico: An Ethnobotanical Approach to the Study of Plant Domestication*. Human Ecology, Vol. 24, No. 4 pp. 455-478 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 6 ; Cull, B.W., 1995, *Fruit Growing in Warm Climates*. Reed. p 155 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 337 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 25 ; Dharani, N., 2002, *Field Guide to common Trees & Shrubs of East Africa*. Struik. p 64 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 213 ; FAO, 1988, *Traditional Food Plants*, FAO Food and Nutrition Paper 42. FAO Rome p 150 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 84 ; 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 173 ; 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 61 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 125 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 101 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1880 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 50 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 526 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 112 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 313 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 56 ; Morton, ; Nov. veg. descr. 2:2, 9. 1825 ; Popenoe, ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nuts*. ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 493 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 1 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 330 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 492 (Drawing) ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 36 ; Tate, D., 1999, *Tropical Fruit*. Archipelago Press. Singapore. p 44 ; 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) ;

