

Hymenaea courbaril L., 1753 **(Courbaril)**

Identifiants : 16508/hymcou

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 01/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- *Clade : Angiospermes* ;
- *Clade : Dicotylédones vraies* ;
- *Clade : Rosidées* ;
- *Clade : Fabidées* ;
- *Ordre : Fabales* ;
- *Famille : Fabaceae* ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae* ;
- *Division : Magnoliophyta* ;
- *Classe : Magnoliopsida* ;
- *Ordre : Fabales* ;
- *Famille : Fabaceae* ;
- *Genre : Hymenaea* ;
- *Nom complet : Hymenaea courbaril var. courbaril L.* ;

- **Synonymes : *Inga megacarpa* M.E.Jones 1929, *Hymenaea animifera* Stokes 1812 (synonyme de "Hymenaea courbaril var. courbaril L.") ;**

- **Synonymes français : *jatoba, copal, locus rouge, robinier, caroubier de la Guyane, copal du Brésil, copino, cerisier brésilien, arbre puant, animé du Brésil* ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *South American locust, Algarroba, Amami-gum, Begki, Brazilian copal, Buranda, Corama, Courbaril, Cura pisi, Farinheira, Guapinol, Imbuiva, Itaiba, Jatai-amarelo, Jatai-peba, Jatai-vermelho, Jatai, Jataiba, Jatoba-da-catinga, Jatoba-miudo, Jatoba-mirim, Jatoba-preto, Jatoba, Jitai, Kaurubali, Kawanari, Moire, Motx tere, Not, Paquio, Pohon kopai Brasil, Pohon jatiba karet, Simiri, Stinking toe, Tongchi, West Indian Locust Tree, Yata-i-bane* ;**



- **Note comestibilité : *****

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

Fruit^{0(+x)} (fruits^{27(+x)} {gousse^{0(+x)}} : chair^{(dp)μ/pulpeμ0(+x),27(+x)μ/arilleμ0(+x)} [nourriture/aliment {fausse-céréale^{(((dp*))} : farine^{0(+x)}} et base^{(((dp*))} boissons^{0(+x),27(+x)μ/breuvagesμ(dp*)} alcoolisées^{0(+x),27(+x)}] comestible^{0(+x)}.*

Détails :

Fruit, arille^{0(+x)}. La pulpe^{0(+x),27(+x)} des fruits^{27(+x)} (gousses^{0(+x)}) est consommé ; elle est également ajoutée à de l'eau et peut être fermentée en^{0(+x)} boissons alcoolisées^{0(+x),27(+x)} : "atole" et une autre^{27(+x)} (attention : l'alcool est une cause de cancer) ; la farine de la gousse est consommée ; elle est également transformée en porridge (bouillie).

La pulpe de la gousse est mangée. Il est également ajouté à l'eau et peut être fermenté en une boisson alcoolisée. Attention : l'alcool est une cause de cancer. La farine de la cosse est consommée. Il est également transformé en bouillie. L'écorce sert à produire une boisson

Partie testée : graine^{0(+x)} (traduction automatique)
Original : Seed^{0(+x)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
14.6	1293	309	5.9	0	11	3.2	0



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

- Note médicinale : ***

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



Par Descourtilz M.E. (Flore médicale des Antilles, vol. 5: t. 359, 1827) [J.T. Descourtilz]

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Les dosettes sont vendues sur les marchés. La pulpe du fruit est souvent consommée par les enfants. C'est une plante cultivée. {{(0(+x)) (traduction automatique)}}

Original : The pods are sold in markets. The pulp of the fruit is often eaten by children. It is a cultivated plant. {{(0(+x))}}

- Distribution :

Une plante tropicale. Il est originaire d'Amérique tropicale. Au Costa Rica, il atteint 800 m d'altitude. En Bolivie, ils poussent jusqu'à 1200 m d'altitude. Il pousse dans la forêt sèche des basses terres en Amazonie au Brésil. Il peut pousser sur des sols pauvres et sableux. Il pousse dans la forêt de Miombo en Afrique. {{(0(+x)) (traduction automatique)}}

Original : A tropical plant. It is native to tropical America. In Costa Rica it grows to 800 m altitude. In Bolivia they grow up to 1200 m altitude. It grows in lowland dry forest in the Amazon in Brazil. It can grow on poor and sandy soils. It grows in Miombo woodland in Africa. {{(0(+x))}}

- Localisation :

*Afrique, Amazonie, Antilles, Antigua-et-Barbuda, Asie, Bahamas, Barbade, Belize, Bolivie, Brésil *, Caraïbes, Amérique centrale *, Chili, Chine, Colombie, Costa Rica, Cuba, Dominique, République dominicaine, Afrique de l'Est, Équateur, El Salvador, Guyane française, Grenade, Guadeloupe, Guatemala, Guyanes, Guyana, Haïti, Hawaï, Hispaniola, Honduras, Indonésie, Jamaïque, Malaisie, Martinique, Mexique, Montserrat, Mozambique, Pays-Bas, Antilles néerlandaises, Nicaragua, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Paraguay, Pérou, Philippines, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Singapour, Amérique du Sud, Saint-Kitts-et-Nevis, Sainte-Lucie, Saint-Vincent-et-les Grenadines, Suriname, Taïwan, Trinité-et-Tobago, Uruguay, États-Unis, Venezuela, Vierge îles, Antilles, Zimbabwe.* {{(0(+x)) (traduction automatique)}}

Original : Africa, Amazon, Antilles, Antigua and Barbuda, Asia, Bahamas, Barbados, Belize, Bolivia, Brazil, Caribbean, Central America*, Chile, China, Colombia, Costa Rica, Cuba, Dominica, Dominican Republic, East Africa, Ecuador, El Salvador, French Guiana, Grenada, Guadeloupe, Guatemala, Guianas, Guyana, Haiti, Hawaii, Hispaniola, Honduras, Indonesia, Jamaica, Malaysia, Martinique, Mexico, Montserrat, Mozambique, Netherlands, Netherlands Antilles, Nicaragua, North America, Pacific, Panama, Paraguay, Peru, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, Singapore, South America, St. Kitts and Nevis, St. Lucia, St. Vincent and Grenadines, Suriname, Taiwan, Trinidad and Tobago, Uruguay, USA, Venezuela, Virgin Islands, West Indies, Zimbabwe.* {{(0(+x))}}

- Notes :

Il existe 16 espèces d'Hymenaea. Ils poussent sous les tropiques. Aussi comme Caesalpinaeae^{(((0+x)) (traduction automatique)}.

Original : There are 16 Hymenaea species. They grow in the tropics. Also as Caesalpinaeae^{(((0+x))}.

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ld-1496 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=19489> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 160, par Louis Bubenicek) ;

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

Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 223 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 58 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, Plantas comestibles de Centroamerica. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica. p 182 ; Condit, R., et al, 2011, Trees of Panama and Costa Rica. Princeton Field Guides. p 180 ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 10 ; Etkin, N. L. (Ed.), 1994, Eating on the Wild Side, Univ. of Arizona. p 138 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 68 ; 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 351 ; Lorenzi, H., 2002, Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees. Vol. 01 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 172 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 139 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 34 ; Omawale, 1973, Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown p 28 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute <https://botany.si.edu/antilles/West Indies> ; Russell, T., Cutler, C., & Walters, M., 2005, The Illustrated Encyclopedia of Trees of the Americas. Lorenz Books. p 220 ; Schatz, G.E., 2001, Generic Tree Flora of Madagascar. Royal Botanical Gardens, Kew and Missouri Botanical Garden. p 192 (Genus) ; 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 47 ; 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 190 ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz. p 116 ; Zuchowski W., 2007, Tropical Plants of Costa Rica. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 267