

Pouteria sapota (Jacq.) H.E.Moore & Stearn, 1967 (Sapotier)

Identifiants : 25543/pousap

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 : Sapotaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Ebenales ;
- Famille : Sapotaceae ;
- Genre : Pouteria ;

- Synonymes : *Achras lucuma* Blanco, nom. illeg, *Achras mammosa* L. (1760), *Achras zapota* L. (1753), *Bassia jussaei* Griseb, *Bassia jussiaei* Tussac, *Calocarpum huastecanum* Gilly, *Calocarpum mammosum* (L.) Pierre, *Calocarpum sapota* (Jacq.) Merr, *Calospermum parvum* Pierre, *Lucuma bonplandii* Kunth, *Lucuma mammosa* auct, *Pouteria mammosa* (L.) Cronquist, *Sapota mammosa* Mill, *Sideroxylon sapota* Jacq, *Sideroxylum sapota* Jacq ;

- Synonymes français : sapote, grosse sapote, sapote à crème ou encore sapote mamey ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sapote, mamey sapote , Chico-mamey, Ciko mama, Green sapote, Mamei, Mamey colorado, Marmalade plum, Ngomo, Saeda, Tru'ng ga, Zapote ;



- Note comestibilité : ****

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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : fruit, noyau, graines, noix^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} culinaire(s) :

-le fruit est consommé frais et cru ou en glace (crème glacée) et desserts ; les fruits sont également séchés ou appertisés ; il est ajouté au fromage de goyave et aux confitures ; les fruits immatures sont utilisés comme légume ;

-les graines sont broyées et transformées en une confiserie ou une boisson^{{{0(+x)}}}.

Le fruit se consomme frais et cru ou en glace et desserts. Les fruits sont également séchés ou conservés. Il est ajouté au fromage de goyave et transformé en confiture. Les fruits non mûrs sont utilisés comme légume. Les graines sont moulues et transformées en confiserie ou en boisson

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

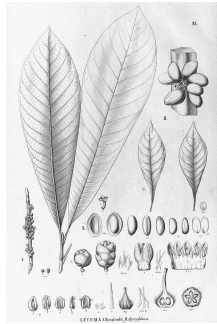
Original : Fruit^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
67.6	392	94	1.4	0	23	0.9	0



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

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



Par Martius, C.F.P. von, Eichler, A.G., Urban, I., *Flora Brasiliensis* (1840-1906) Fl. Bras. vol. 7 (1856-1871) [Ebenaceae, Symplocaceae, Sapotaceae; Ericaceae, Convolvulaceae; Styracaceae; Cuscutaceae; Hydroleaceae, Pedalineae] t. 25, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il est originaire du Mexique jusqu'en Amérique centrale. Il fait mieux dans les basses terres tropicales chaudes et humides. Il préfère une pluviométrie supérieure à 1900 mm par an. Ils sont sensibles au gel. Il ne supporte pas les basses températures. Les températures entre 25 ° -28 ° C sont les meilleures. Ils ne peuvent tolérer la sécheresse. Il pousse naturellement à basse altitude en Amérique centrale. Les arbres poussent du niveau de la mer à 1400 m d'altitude. Une saison sèche distincte limite la saison de fructification. Il convient aux zones de rusticité 10-11^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It is native from Mexico to Central America. It does best in the hot humid tropical lowlands. It prefers a rainfall above 1900 mm per year. They are susceptible to frost. It cannot tolerate low temperatures. Temperatures between 25Â°-28Â°C are best. They cannot tolerate drought. It grows naturally at low elevations in Central America. Trees grow from sea level to 1400 m altitude. A distinct dry season limits the fruiting season. It suits hardiness zones 10-11^{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Barbade, Belize, Brésil, Cambodge, Amérique centrale, Colombie, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Timor oriental, El Salvador, Fidji, Guadeloupe, Guatemala, Guyane, Guyane, Guyana, Haïti, Hawaï, Hispaniola, Honduras, Indochine, Indonésie, Israël, Jamaïque, Malaisie, Martinique, Mexique *, Nicaragua, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Philippines, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Amérique du Sud, Espagne, Sainte-Lucie, Suriname, Timor-Leste, Trinité-et-Tobago, USA, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Barbados, Belize, Brazil, Cambodia, Central America, Colombia, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, East Timor, El Salvador, Fiji, Guadeloupe, Guatemala, Guiana, Guianas, Guyana, Haiti, Hawaii, Hispaniola, Honduras, Indochina, Indonesia, Israel, Jamaica, Malaysia, Martinique, Mexico, Nicaragua, North America, Pacific, Panama, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, Sierra Leone, South America, Spain, St Lucia, Suriname, Timor-Leste, Trinidad and Tobago, USA, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies^{{{0(+x)}}}.*

- **Notes :**

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

Original : There are about 150-320 Pouteria species. They grow in the tropics^{{{0(+x)}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-164426 ;

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

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

Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 344 ;
Castaneda, H., & Stepp, J. R., 2007, *Ecosystems as Sources of Useful Plants for the Guaymí People of Costa Rica*. *Ethnobotany Journal*. 5:249-257 ; Coe, F. G., and Anderson, G. J., 1996, *Ethnobotany of the Garifuna of Eastern Nicaragua*. *Economic Botany* 50(1) pp 71-107 ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, *Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore*. *Economic Botany* Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 6 (As *Calocarpum sapota*) ;
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 110 ; FAO, 1993, *Valor Nutritivo Y Usos en Alimentación humana de Algunos Cultivos Autoctonos Subexplotados de Mesoamérica*. FAO, Santiago, Chile. p 7 ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 998 ; 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. p17, 103 ;
Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 239 ;
https://palaeoworks.anu.edu.au/Nuno_PhD/04.pdf re Timor ; 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 123 (As *Calocarpum sapota*) ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 264 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1808 ; Lentz, D. L., 1993, *Medicinal and Other Economic Plants of the Paya of Honduras*. *Economic Botany*, Vol. 47, No. 4, pp. 358-370 (As *Pouteria mammosa* (L.) Cronquist) ; 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 Estudos da Flora Ltda. p 621 ; 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 59 (As *Calocarpum sapota*) ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 33 ; Mutchnick, P. A. and McCarthy, B. C., 1997, *An Ethnobotanical Analysis of the Tree Species Common to the Subtropical Moist Forests of the Peten, Guatemala*. *Economic Botany*, Vol. 51, No. 2, pp. 158-183 (As *Pouteria mammosa*) ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 630 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 511 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 259