

***Brosimum alicastrum* Sw., 1788**

(Noix-pain)

Identifiants : 5317/broali

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 25/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Fabidées ;**
- **Ordre : Rosales ;**
- **Famille : Moraceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Rosales ;**
- **Famille : Moraceae ;**
- **Tribu : Dorstenieae ;**
- **Genre : Brosimum ;**

- **Synonymes : x (=) basionym, *Alicastrum brownei* Kuntze 1891 [*Brosimum alicastrum* subsp. *alicastrum*], *Brosimum uleanum* Mildbr. 1927 [*Brosimum alicastrum* subsp. *bolivarense*], *Helicostylis boliviensis* Pittier 1918 [*Brosimum alicastrum* subsp. *bolivarense*], *Piratinera alicastrum* (Sw.) Baill. 1884 [*Brosimum alicastrum* subsp. *alicastrum*] ;**
- **Synonymes français : noix Maya, ramon, noyer à pain, brosimé, brosimé comestible, brosimum fourrager, guaimaro comestible ;**
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : breadnut (bread nut) [*Brosimum alicastrum* & *Brosimum alicastrum* subsp. *alicastrum*], Mayanut [*Brosimum alicastrum* subsp. *alicastrum*], ramon breadnut (us), alicastrum snakewood, Maya breadnut, Brotfußbaum (de), apompo (es), capomo (es), ojoche [*Brosimum alicastrum* & *Brosimum alicastrum* subsp. *alicastrum*], ramon [*Brosimum alicastrum* & *Brosimum alicastrum* subsp. *alicastrum*], brödnötsträd (sv), bread fruit (Antilles), ;**
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -3,5/-4°C ;**



- **Note comestibilité : *****

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

Fruit (fruits^{27(+x)} cuits^(dp*) (bouillis^{27(+x)}) [nourriture/aliment {{{(dp*)}} {accompagnement viandes et poissons{{{27(+x)}}}}] ; et graines^{27(+x)} cuites^(dp*) (grillées^{27(+x)})) comestible.

Détails :

Plante consommée en période de disette{{{27(+x)}}.

Les graines de châtaigne se mangent mais seulement après cuisson par torréfaction ou ébullition. Ils sont également broyés et mélangés avec du maïs dans des tortillas. Ils sont transformés en boisson avec du lait et du sucre. Les graines sont également utilisées pour un café comme une boisson. Le latex de l'arbre est utilisé comme boisson. Les jeunes pousses et feuilles sont comestibles. Les fruits sont également broyés puis transformés en pain plat. Ils sont également bouillis et mangés avec du poisson

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

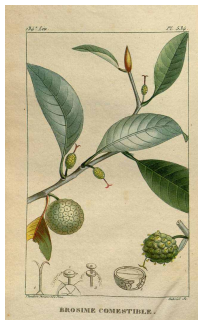
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
45	908	217	6.0	25	27.4	2.09	1.13



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

- Note médicinale : **

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



Par Descourtilz, M.E., Flore [pittoresque et] médicale des Antilles (1821-1829) Fl. Méd. Antilles, via plantillustrations

- Petite histoire-géo :

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Un arbre sud-américain établi dans les jardins botaniques de Lae en Papouasie-Nouvelle-Guinée. On ne sait pas s'il est utilisé pour l'alimentation en Papouasie-Nouvelle-Guinée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A South American tree established in the Lae Botanical Gardens in Papua New Guinea. It is not known if it is used for food in Papua New Guinea^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il est originaire d'Amérique centrale. Il convient aux zones tropicales de plaine. Il est préférable dans un climat humide avec une période sèche saisonnière. Il résiste à la sécheresse. Il peut pousser sur des sols calcaires peu profonds. Il peut tolérer des inondations occasionnelles. Au Costa Rica, il atteint 1 000 m d'altitude^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It is native to Central America. It is suited to tropical lowland areas. It is best in a humid climate with a seasonal dry period. It is drought resistant. It can grow on shallow limestone soils. It can tolerate occasional flooding. In Costa Rica it grows to 1,000 m altitude^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Asie, Belize, Bolivie, Brésil, Caraïbes, Amérique centrale *, Colombie, Costa Rica, Cuba, Équateur, El Salvador, Guatemala, Guyane, Guyane, Guyane, Honduras, Jamaïque, Mexique, Nicaragua, Amérique du Nord *, Pacifique, Panama, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Amérique du Sud *, Sri Lanka, Suriname, Trinité-et-Tobago, États-Unis, Venezuela, Antilles^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Belize, Bolivia, Brazil, Caribbean, Central America*, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Guiana, Guianas, Guyana, Honduras, Jamaica, Mexico, Nicaragua, North America*, Pacific, Panama, Papua New Guinea, PNG, Peru, South America*, Sri Lanka, Suriname, Trinidad & Tobago, USA,

Venezuela, West Indies^{{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe 6 espèces de Brosimum au Costa Rica^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are 6 Brosimum species in Costa Rica^{{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2683579 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=7895> ;

◦ [Xycol](#) ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 58, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références : Blombery, Bois, Grisvard & Chaudun, Sturtevant, Uphof, Usher, Willis :: Bubenicek

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

Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 60 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 67 ; 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 372 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, *Plantas comestibles de Centroamerica*. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica. p 237 ; Condit, R., et al, 2011, *Trees of Panama and Costa Rica*. Princeton Field Guides. p 322 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 154 ; FAO, 1993, *Valor Nutritivo Y Usis en Alimentacion humana de Algunos Cultivos Autoctonos Subexplotados de Mesoamerica*. FAO, Santiago, Chile. p 32 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 186 ; Grandtner, M. M. & Chevette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology*. Academic Press p 72 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 137 ; 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. p16 ; 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 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1737 ; Lentz, D. L., 1993, *Medicinal and Other Economic Plants of the Paya of Honduras*. *Economic Botany*, Vol. 47, No. 4, pp. 358-370 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 205 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 37 ; Meerman, J. C., 1993, *Provisional Annotated Checklist of the Flora of the Shipstern Nature Reserve*. *Occasional Papers of The Belizean Natural History*. Vol.2, Nos. 1-11 p 29 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 74 ; Miguel, E., et al, 1989, *A checklist of the cultivated plants of Cuba*. *Kulturpflanze* 37. 1989, 211-357 ; 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 ; Prodr. 12. 1788 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 377 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 256 ; Standley, P. C. & Record, S. J., 1936, *The Forests and Flora of British Honduras*. (Belize). p 110 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 33 ; Turreira-Garcia, N., et al, 2015, *Wild edible plant knowledge, distribution and transmission: a case study of the Achi Mayans of Guatemala*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 11:52 ; 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 297 (Subsp. bolivarense) ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p144 ; www.worldagroforestrycentre.org/treedb/ ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica*. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 276