

Byrsonima crassifolia (L.) Kunth, 1822

(Fruit beurre de cacahuète)

Identifiants : 5541/byrcra

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 23/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Malpighiales ;
- Famille : Malpighiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Polygalales ;
- Famille : Malpighiaceae ;
- Genre : Byrsonima ;

- Synonymes : *Malpighia crassifolia* L. 1753 (=) basionym, *Byrsonima coriacea* (Sw.) DC. 1824 ;

- Synonymes français : nance, prunier savane, coumaté, morossif, savanna serrette, craboo, nanche, mourellier de montagne ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : craboo, golden-spoon, nance, murici (pt,br), chaparro (es), indano (es), nance (es), peraleja (es), yoco (es) ;

- 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^{2(+),27(+x),67(+x)} (pulpe/chair^{4({dp*)}} {crue ou cuite^{67(+x)}} } [nourriture/aliment et base boissons/brevages⁶⁷⁽⁺⁾]) comestible^{27(+x)}.

Détails :

Plante d'importance locale significative au Mexique ; vendue sur les marchés^{67(+x)}. Les fruits sont consommés crus ou cuits comme dessert ; ils peuvent aussi être ajoutés aux soupes ou à la farce pour viandes. J.N. Rose a écrit en 1899 qu'il a vu des nances, des olives et du riz cuits avec du poulet roti au Mexique.

Les fruits sont souvent utilisés pour préparer des boissons gazeuses, ou une boisson fermentée acide et grasse connue sous le nom standard de "chicha" appliqué à un assortiment de boissons semblables à de la bière réalisées à partir de fruits ou de maïs. Par distillation, il en est produit au Costa Rica, une liqueur de rhum appelé "Crema de nance" (Crème de nance).

En Magdalena, en Colombie, une matière grasse comestible est extraite des fruits avec de l'eau bouillante⁶⁷.

Les fruits sont consommés frais. Ils sont également utilisés dans les desserts, les confitures, les soupes et les farces pour la viande. Ils sont également utilisés dans les boissons. Au Panama, ils sont fermentés pour faire une boisson appelée Chica. Une graisse comestible est extraite du fruit avec de l'eau bouillante. Attention: Il y a eu quelques inquiétudes

concernant le fruit causant des troubles gastro-intestinaux

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)
82.8	276	66	0.1	50	140	17	0



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

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



Par Britton, N.L., Horne, F.W., Popular flora of Puerto Rico, Flora Borinqueña [unpublished watercolors] Popular Fl. Puerto Rico, via plantillustrations

- Petite histoire-géo :

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un arbre fruitier cultivé. Les fruits sont vendus sur les marchés d'Amérique centrale. Ils sont couramment utilisés au Costa Rica^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a cultivated fruit tree. The fruit are sold in Central American markets. They are commonly used in Costa Rica^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il convient aux basses terres tropicales chaudes. Il est originaire de C. et S. Amérique. En Amazonie, il atteint 2000 m d'altitude. Il peut tolérer une certaine sécheresse et résiste au vent. Il convient aux climats subtropicaux mais n'est pas très rustique. Il poussera sur des sols pauvres. Il peut tolérer les sols salés. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 9-12^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It suits hot tropical lowlands. It is native to C. and S. America. In the Amazon it grows to 2,000 m altitude. It can tolerate some drought and has wind resistance. It suits subtropical climates but is not very hardy. It will grow on poor soils. It can tolerate salty soils. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 9-12^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Afrique, Amazonie, Argentine, Asie, Australie, Barbade, Belize, Bolivie, Brésil *, Caraïbes *, Amérique centrale, Colombie, Costa Rica, Cuba, Dominique, République dominicaine, El Salvador, Guyane française, Gambie, Guadeloupe, Guatemala, Guyanes , Guyana, Haïti, Hawaï, Honduras, Inde, Indonésie, Jamaïque, Mexique, Nicaragua, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Paraguay, Pérou, Philippines, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Amérique du Sud, Suriname, Trinité-Tobago, USA, Venezuela, Afrique de l'Ouest, Antilles ^{✱{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Amazon, Argentina, Asia, Australia, Barbados, Belize, Bolivia, Brazil*, Caribbean*, Central America, Colombia, Costa Rica, Cuba, Dominica, Dominican Republic, El Salvador, French Guiana, Gambia, Guadeloupe, Guatemala, Guianas, Guyana, Haiti, Hawaii, Honduras, India, Indonesia, Jamaica, Mexico, Nicaragua, North America, Pacific, Panama, Paraguay, Peru, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, Sierra Leone, South America, Suriname, Trinidad-Tobago, USA, Venezuela, West Africa, West Indies*^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe 127 espèces de *Byrsonima*. Ils poussent en Amérique tropicale. Les racines et les tiges ont une activité antibactérienne^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are 127 *Byrsonima* species. They grow in tropical America. The roots and stems have anti-bacterial activity^{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

◦ ⁶⁷"Fruits of Warm Climates" (livre en anglais, pages 309 à 310, par Julia F. Morton), via Purdue Agriculture (NewCROP) : <https://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/nance.html> ;

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2688172 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=8222> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 60, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références : Bois, Smith, Sturtevant, Uphof, Usher, Willis :: Bubenicek, Rehm & Espig (1991)

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

Abadio Finco, F. D. B. et al, 2012, Physicochemical characteristics and Antioxidant activity of three native fruit from Brazilian savannah (Cerrado). Alim. Nutr. Araraquara, v 23, n. 2 pp 179-185 ; Arellanes, Y., et al, 2013, Influence of traditional markets on plant management in the Tehuacan Valley. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 9:38 ; Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 74 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 71 (Also as *Byrsonima pulchra*) ; Bortolotto, I. M., et al, 2018, Lista preliminar das plantas alimenticias nativas de Mato Grosso do Sul, Brasil. Iheringia, Serie Botanica, Porto Alegre, 73 (supl.):101-116 ; Brazil: Biodiversity for Food and Nutrition. <http://www.b4fn.org/countries/brazil/> ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 4. Kew. ; 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 ; Castaneda, H., & Stepp, J. R., 2007, Ecosystems as Sources of Useful Plants for the Guaymi People of Costa Rica. Ethnobotany Journal. 5:249-257 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, Plantas comestibles de Centroamerica. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica. p 224 ; 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 ; Condit, R., et al, 2011, Trees of Panama and Costa Rica. Princeton Field Guides. p 270 ; Cruz, I. M., et al, 2015, Edible fruits and seeds in the State of Mexico. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas. Vol. 6. Num. 2 pp 331-346 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 146 ; Grandtner, M. M., 2008, World Dictionary of Trees. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <http://www.WDT.QC.ca>) ; Grandtner, M. M. & Chevette, J., 2013, Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology. Academic Press p 83 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 140 ; 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. p15, 30 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1821 ; Langlois, H. C., 2004, Ethnobotanical analysis of different successional stages as sources of wild edible plants for the Guaymi people in Costa Rica. M. Sc. thesis University of Florida. ; Llamas, K.A., 2003, Tropical Flowering Plants. Timber Press. p 251 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 157 ; Lorenzi, H., 2009, Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees. Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. Vol. 3 p 190 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 36 ; 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 27 ; Miguel, E., et al, 1989, A checklist of the cultivated plants of Cuba. Kulturpflanze 37. 1989, 211-357 ; Morton, J. F., 1987, Fruits of Warm Climates. Wipf & Stock Publishers p 206 ; 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 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 1 ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, New Plant Sources for Drugs and

Foods from the New York Botanical Garden herbarium. Harvard. p 150 (As *Byrsonima karwinskiana*) ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL)* database. Published on the Internet; <http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 3rd May 2011] ; Rufina, M. S. M., et al, 2009, Free radical-scavenging behaviour of some north-east Brazilian fruits in a DPPH system. *Food Chemistry* 114:693-695 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 232 ; Standley, P. C. & Record, S. J., 1936, *The Forests and Flora of British Honduras*. (Belize). p 206 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 382 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 168 ; 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 263 ; Vazquez-Garcia. V., 2008, Gender, ethnicity, and economic status in plant management: Uncultivated edible plants among the Nahuas and Popolucas of veracruz, Mexico. *Agriculture and Human Values* 25: 65-77 ; Villachica, H., (Ed.), 1996, *Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia*. FAO, Lima. p 165 ; F. W. H. A. von Humboldt et al., Nov. gen. sp. 5:115[folio]; 5:149[quarto]. 1822 ; www.coleccionandofrutas.org ; www.worldagroforestrycentre.org/treedb/ ; Yuncker, T.G., 1940, *Flora of the Aguan Valley and the coastal regions near La Ceiba, Honduras*. Botany Series, Field Museum of Natural History 9(4) p 300 ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica*. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 53