

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

- **Classification phylogénétique :**

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

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Sous-règne : Tracheobionta ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classae 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~ $\sim 0(+x)(dp^*)$, $27(+x)$ {pulpe/chair $\{\{(dp^*)\}$ crus $^{27(+x)}$ {bruts ou transformés} [nourriture/aliment et/ou base $\{\{(dp^*)$ boissons $^{27(+x)}\mu/breuvages\}(dp^*)$ fraîcheur $^{27(+x)}$ }]) 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



Précautions :

(1*)**ATTENTION :** selon certaines sources^{(((dp))}, les graines sont toxiques^{((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

- **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 "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 ; Popeno, ; 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) ; www.worldagroforestrycentre.org/sea/products/afdbases/af