

# ***Myrciaria floribunda (West ex Willd.) O. Berg***

**Identifiants : 21541/myrflo**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 13/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Myrales ;
- Famille : Myrtaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Myrales ;
- Famille : Myrtaceae ;
- Genre : Myrciaria ;

- **Synonymes :** *Acinodendron sellowianum* (O. Berg) Kuntze, *Corycorectes cubensis* Griseb, *Eugenia floribunda* H. West ex Willd, *Myrciaria ciliolata* (Cambess.) O. Berg, *Myrciaria tenuiramis* O. Berg, *Myrciaria protacta* (Steud.) O. Berg, *Myrica cubensis* (Griseb.) Krug & Urb, *Plinia rubrinervis* Urb, et beaucoup d'autres ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Guava berry, Boesigoejaba, Bois mulatre, Cabo de Chivo, Camboim, Cambuiva, Coro-carette, Escobillo, Guaveberry, Guayabillo, Guayabito, Meriso-cerise, Mije, Mirto, Murta, Rumberry, Saitjaberan ;



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

**Parties comestibles :** fruit<sup>{}{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup> | **Original :** Fruit<sup>{}{{0(+x)}}</sup> Le fruit est consommé frais ou utilisé pour aromatiser. Il est utilisé pour la confiture ou le jus. Les fruits sont utilisés pour faire une liqueur



néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

**dont classification :**

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

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

*Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 288 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 158 ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology. Academic Press p 436 ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 561 ; Linnaea 27:330. 1856 ; 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 265 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 296 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 41 ; Miguel, E., et al, 1989, A checklist of the cultivated plants of Cuba. Kulturpflanze 37. 1989, 211-357 ; Morton, Julia F., 1987, Fruits of Warm Climates. Creative Resources Systems, Inc. . p. 388 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute <http://botany.si.edu/antilles/West Indies> ; Uphof, ; van Roosmalen, M.G.M., 1985, Fruits of the Guianan Flora. Utrecht Univ. & Wageningen Univ. p 330 ; Vasquez, R. and Gentry, A. H., 1989, Use and Misuse of Forest-harvested Fruits in the Iquitos Area. Conservation Biology 3(4): 350f ; [www.coleccionandofrutas.org](http://www.coleccionandofrutas.org)*