

Opuntia ficus-indica (L.) Mill., 1768 (Figuier de barbarie)

Identifiants : 22308/opufii

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Cactaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Cactaceae ;
- Genre : Opuntia ;

- Synonymes : Cactus ficus-indica L, Cactus opuntia L, Opuntia castillae Griffiths, Opuntia incarnadilla Griffiths, Opuntia occidentalis Engelm, Opuntia vulgaris P. Miller, Platyopuntia vulgaris (P. Miller) F. Ritter, Cactus compressus R.A. Salisbury, Opuntia compressa McBride, Opuntia maxima Salm-Dyck, ex P. de Candolle, Opuntia cordobensis Spegazzini, Platyopuntia cordobensis (Spegazzini) F. Ritter, Opuntia ficus-indica var. gymnocarpa (F. A. C. Weber) Speg, Opuntia tuna-blanca Spegazzini ;

- Synonymes français : oponce, cactus 'Oreilles de Mickey', figuier d'Inde, nopal ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Barbary-fig, Indian-fig (Indian fig), Indian-fig prickly-pear, mission cactus, mission prickly-pear, prickly-pear, smooth mountain prickly-pear, smooth prickly-pear, spineless cactus, sweet prickly-pear (sweet prickly pear), tuberous prickly-pear, tuna cactus , boereturksvy (af), grootdoringturksvy (af) ;



- 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, graines, tiges, légume^{{{0(+x)}}}.

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

-les fruits mûrs sont consommés ; les fruits secs sont utilisés dans les sucreries ; ils sont également utilisés pour les confitures, gelées et vins ; la pulpe fermentée est mélangée avec de la farine et des noix pour faire un plat italien ; la pulpe du fruit sans graines est préparée comme une sauce pour les pâtes ;

-les jeunes tiges sont utilisées comme légume ou dans les pickles (marinades)^{{{0(+x)}}}.

Les fruits mûrs sont consommés. Les fruits secs sont utilisés dans les sucreries. Ils sont également utilisés pour les confitures, les gelées et les vins. Les jeunes tiges sont utilisées comme légume ou dans les cornichons. La pulpe fermentée est mélangée avec de la farine et des noix pour faire un plat italien. La pulpe du fruit sans graines est préparée en sauce pour les pâtes. Ils sont également cuits ou séchés pour une utilisation ultérieure. Les fruits verts et les pousses tendres sont cuits au curry. Ils peuvent être consommés dans les soupes et les ragoûts pour ajouter un caractère mucilagineux. Les segments et les fruits peuvent être flambés pour enlever les épines et les poils

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

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

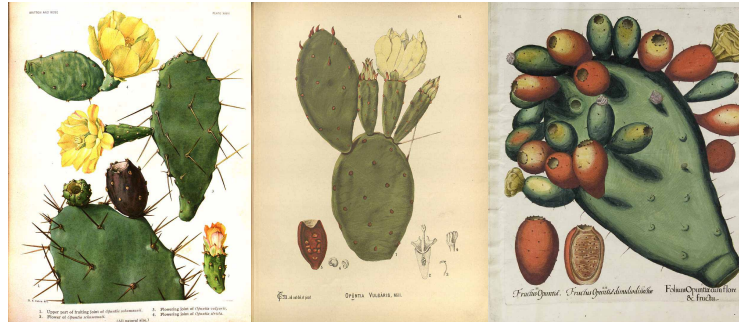
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
86.4	151	36	0.7	5.1RE	23	0.3	0



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

- Note médicinale : **

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



De gauche à droite :

Par Britton, N.L., Rose, J.N., Cactaceae (1919-1923) Cact. vol. 1 (1919), via plantillustrations

Par Millsbaugh, C.F., American medicinal plants (1882-1887) Amer. Medic. Pl. vol. 1 (1892), via plantillustrations

Par Bessler, B., Hortus Eystettensis (1613) Hort. Eystett. vol. 3 (1620), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. Il est vendu sur les marchés locaux^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. It is sold in local markets^{{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

Il est originaire du Mexique. Il convient aux endroits plus secs. Il a besoin du plein soleil. Il a besoin d'une température supérieure à 10 ° C. Il est cultivé dans les zones tropicales et subtropicales. Il peut pousser dans des endroits arides. Il pousse naturellement sur les rives sablonneuses de la mer. En Afrique de l'Est, il pousse en dessous de 1 700 m d'altitude. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 2500 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 9-11. Au Sichuan et au Yunnan^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is native to Mexico. It suits drier places. It needs full sunlight. It needs a temperature above 10Â°C. It is grown in tropical and subtropical areas. It can grow in arid places. It grows naturally on sandy sea shores. In East Africa it grows below 1,700 m altitude. In Argentina it grows from sea level to 2,500 m above sea level. It suits hardiness zones 9-11. In Sichuan and Yunnan^{{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afrique, Algérie, Andes, Angola, Argentine, Asie, Australie, Balkans, Bolivie, Bosnie, Botswana, Brésil, Canada, Caraïbes, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, Amérique centrale, Chili, Chine, RD Congo, Croatie, Cuba , Chypre, République dominicaine, Afrique de l'Est, Équateur, Égypte, Érythrée, Eswatini, Éthiopie, Europe, Fidji, France, Gibraltar, Grèce, Haïti, Hawaï, Inde, Indochine, Indonésie, Israël, Italie, Jamaïque, Jordanie, Kenya, Libye Afrique du Sud, Madagascar, Malawi, Maurice, Méditerranée, Mexique *, Maroc, Mozambique, Myanmar, Nicaragua, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Paraguay, Pérou, Portugal, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Somalie, Afrique australe , Amérique du Sud, Espagne, Soudan, Swaziland, Tanzanie, Thaïlande, Tibet, Tunisie, Turquie, Ouganda, Uruguay, USA, Sahara occidental, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zambie, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}} (traduction

Original : Africa, Algeria, Andes, Angola, Argentina, Asia, Australia, Balkans, Bolivia, Bosnia, Botswana, Brazil, Canada, Caribbean, Central Africa, Central African Republic, CAR, Central America, Chile, China, Congo DR, Croatia, Cuba, Cyprus, Dominican Republic, East Africa, Ecuador, Egypt, Eritrea, Eswatini, Ethiopia, Europe, Fiji, France, Gibraltar, Greece, Haiti, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Israel, Italy, Jamaica, Jordan, Kenya, Libya, Madagascar, Malawi, Mauritius, Mediterranean, Mexico*, Morocco, Mozambique, Myanmar, Nicaragua, North Africa, North America, Pacific, Paraguay, Peru, Portugal, Puerto Rico, Saudi Arabia, SE Asia, Somalia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Sudan, Swaziland, Tanzania, Thailand, Tibet, Tunisia, Turkey, Uganda, Uruguay, USA, Western Sahara, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 250 espèces d'Opuntia. Cela peut être invasif. Les fruits sont riches en folates 24?g / 100^{{{0(+x)}}}
(traduction automatique)

Original : There are about 250 Opuntia species. It can be invasive. Fruit are high in folates 24¹g/100^{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- Fruits Oubliés : <https://association.fruits.oublies.pagesperso-orange.fr/contrib/figuierbarbarie/figuebar.html> ;
- Wikipedia :
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Figuier_de_Barbarie_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Figuier_de_Barbarie_(en_français)) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2391911 ;

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

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

Addis, G., et al, 2005, *Ethnobotanical Study of Edible Wild Plants in Some Selected Districts of Ethiopia*. Human Ecology, Vol. 33, No. 1, pp. 83-118 ; Addis, G., Asfaw, Z & Woldu, Z., 2013, *Ethnobotany of Wild and Semi-wild Edible Plants of Konso Ethnic Community, South Ethiopia*. Ethnobotany Research and Applications. 11:121-141 ; Asfaw, Z. and Tadesse, M., 2001, *Prospects for Sustainable Use and Development of Wild Food Plants in Ethiopia*. Economic Botany, Vol. 55, No. 1, pp. 47-62 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 411 ; Anderson, E.F., 2001, *The Cactus Family*, Timber Press. p 51, 498 ; Astrada, E., et al, 2007, *Ethnobotany in the Cumbres de Monterrey National Park, Nuevo Leon, Mexico*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 3:8 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As Opuntia ficus) ; Benson, L., 1969, *The Native Cacti of California*. Stanford University Press. p 158 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 180 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 149 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 149 (As Opuntia compressa) ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 744 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 725 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 725 (As Opuntia compressa) ; Creasey, R., 2000, *Edible Mexican Garden*. Periplus p 51 (As Opuntia compressa) ; Creasey, R., 2000, *Edible Mexican Garden*. Periplus p 51 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 954 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 19 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area*. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs*. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 501 ; Ethiopia: Famine Food Field Guide. <https://www.africa.upenn.edu/faminefood/category1.htm> ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 65 ; FAO, 1988, *Traditional Food Plants*, FAO Food and Nutrition Paper 42. FAO Rome p 374 ; Feyssa, D. H., et al, 2011, *Seasonal availability an consumption of wild edible plants in semiarid Ethiopia; Implications to food security and climate change adaptation*. Journal of Horticulture and Forestry 3(5): 138-149 ; Flora of Australia, Volume 4, *Phytolaccaceae to Chenopodiaceae*, Australian Government Publishing Service, Canberra (1984) p 72 ; Flores, M. P., et al, 2007, *Estudio Etnobotanico De Zapotitlan Salinas, Puebla, Acta Botanica Mexicana*, Mexico. p 22 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 141 ; Gard. dict. ed. 8: Opuntia no. 2. 1768 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 563 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 450 (As Opuntia engelmanni) ; 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 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 215 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 568 ; Innes, C. and Glass, C., 1997, *The Illustrated Encyclopedia of Cacti*. Sandstone Books. p 214 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition

Information Document Series No 2.p 151 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 151 (As *Opuntia tuna*) ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 157 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 175 ; Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 371 ; Lulekal, E., et al, 2011, *Wild edible plants in Ethiopia: a review on their potential to combat food insecurity*. *Afrika Focus* - Vol. 24, No 2. pp 71-121 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. *Land Links*. p 303 (Also as *Opuntia compressa*) ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant. DK*. p 464 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. *USDA Handbook* 642 p 22 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 366 ; Maroyi, A., 2011, *The Gathering and Consumption of Wild Edible Plants in Nhema Communal Area, Midlands Province, Zimbabwe*. *Ecology of Food and Nutrition* 50:6, 506-525 ; Mengistu, F. & Hager, H., 2008, *Wild Edible Fruit Species Cultural Domain, Informant Species Competence and Preference in Three Districts of Amhara Region, Ethiopia*. *Ethnobotany Research & Applications* 6:487-502 ; *Plants For A Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (Also as *Opuntia compressa*) ; Quintana, C. M., 2010, *Wild Plants in the Dry Valleys Around Quito Ecuador. An Illustrated Guide*. *Publicaciones del Harbario, QCA* p 97 ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Rodriguez-Felix, A. & Cantwell, M., 1988, *Developmental changes in composition and quality of prickly pear cactus cladodes (nopalitos)*. *Plant Foods for Human Nutrition* 38:83-93 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 5th April 2011] ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 108 ; Schmidt, E., Lotter, M., & McClelland, W., 2007, *Trees and shrubs of Mpumalanga and Kruger National Park*. *Jacana Media* p 440 ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 139 ; Subik, R. & Kunte, L., 2003, *The Complete Encyclopedia of Cacti*. Rebo International. p 13 ; *Swaziland's Flora Database* <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Tredgold, M.H., 1986, *Food Plants of Zimbabwe*. Mambo Press. p 80 ; 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 den Eynden, V., et al, 2003, *Wild Foods from South Ecuador*. *Economic Botany* 57(4): 576-603 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 267 ; van Wyk, Be., & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 50 ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, *Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz*. p 247 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun*. CTA p 95 ; Weckerle, C. S., et al, 2006, *Plant Knowledge of the Shuhi in the Hengduan Mountains, Southwest China*. *Economic Botany* 60(1):2-23 ; Wehmeyer, A. S, 1986, *Edible Wild Plants of Southern Africa. Data on the Nutrient Contents of over 300 species* ; www.chileflora.com ; www.zimbabweflora.co.zw 2011