

Opuntia humifusa (Raf.) Raf.

Identifiants : 22311/opuhum

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 15/05/2024

- 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 humifusus* Rafinesque, *Opuntia allairei* Griffiths, *Opuntia calcicola* Wherry, *Opuntia compressa* J. F. Macbr, *Opuntia cumulicola* Small, *Opuntia fuscoatra* Engel, *Opuntia humifusa* var. *minor* (Engel.) Crook & Mottram, *Opuntia impedata* Small ex Britton & Rose, *Opuntia italica* Tenore ex Pfeiffer, *Opuntia mesacantha* Rafinesque, *Opuntia nemoralis* Griffiths, *Opuntia rafinesquei* Engelm, *Opuntia rafinesquei* var. *minor* Engel, *Opuntia rubiflora* Griffiths, ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Low prickly pear, , Creeping Pear, Devil's tongue, Eastern Prickly pear, Indian fig, Smooth prickly pear ;



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

Parties comestibles : fruits, tiges, coussinets, fleurs, graines^{[[[0(+x)]] (traduction automatique)} | Original : Fruit, Stems, Pads, Flowers, Seeds^{[[[0(+x)]]} Les fruits sont consommés crus, rôtis, cuits ou séchés pour une utilisation ultérieure. Les jeunes joints sont rôtis et mangés. Les piquants sont d'abord enlevés. Les boutons floraux peuvent être épiné puis rôtis et cuits dans des ragoûts. Les graines peuvent être séchées, rôties et moulues pour la soupe.



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 : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Anderson, E.F., 2001, *The Cactus Family*, Timber Press. p 502 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Crawford, M., 2012, *How to grow Perennial Vegetables*. Green Books. p 139 (As *Ficus compressa*) ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 954 (Fruit listed as inedible) ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 139 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 24 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 65 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 450 (As *Opuntia rafinesquii*) ; 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 585 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 175 ; Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <http://www.sntc.org.sz/flora/> ; Loughmiller, C & L., 1985, *Texas Wildflowers. A Field Guide*. University of Texas, Austin. p 31 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 303 ; Med. fl. 2:247. 1830 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 366 ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 107 (As *Opuntia rafinesquii*) ; Swaziland's Flora Database <http://www.sntc.org.sz/flora> ; *Wild Edible Plants of the Whitmire Wildflower Garden*. Missouri Botanical Gardens.