

Opuntia maxima Mill.

Identifiants : 22328/opumax

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 14/05/2024

- 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 decumanus* Willd, *Cactus elongatus* Willd, *Cactus lanceolatus* Haw, *Opuntia amyclaea* Ten, *Opuntia decumana* (Willd.) Haw, *Opuntia elongata* (Willd.) Haw, *Opuntia lanceolata* (Haw.) Haw ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Prickly pear, , Chumbera, Palas, Tuna blanca, Tuna mansa ;



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

Parties comestibles : fruits, tiges, fleurs - nectar^{{}(0(+x))} (traduction automatique) | Original : Fruit, Stems, Flower - nectar^{{}(0(+x))} Les fruits sont pelés et consommés crus. Les fleurs sont aspirées. Les tiges plates (cladodes) sont utilisées dans les ragoûts



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 486 (As *Opuntia amyoclea*) ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, *The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge*. *Genetic. Resour Crop Evolution* 58:991-1006 ; 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*. p14 (As *Opuntia amyoclea*) ; 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 583 (As *Opuntia amyoclea*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. *CUP* p 1839 (As *Opuntia amyoclea*) ; 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 (As *Opuntia amyoclea*) ; Tardio, J., et al, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. *Botanical J. Linnean Soc.* 152 (2006), 27-71