

# ***Passiflora maliformis* L., 1753**

## **(Pomme calebasse)**

**Identifiants : 23232/pasmal**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 03/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- *Clade : Angiospermes* ;
- *Clade : Dicotylédones vraies* ;
- *Clade : Rosidées* ;
- *Clade : Fabidées* ;
- *Ordre : Malpighiales* ;
- *Famille : Passifloraceae* ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae* ;
- *Division : Magnoliophyta* ;
- *Classe : Magnoliopsida* ;
- *Ordre : Violales* ;
- *Famille : Passifloraceae* ;
- *Genre : Passiflora* ;

- **Synonymes : *Passiflora caudata* A. H. Gentry** ;

- **Synonymes français : douce calebasse, pomme liane** ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sweet calabash , Bell-apple, Calabacito de Indio, Callebassie, Ceibey cimarron, Conch apple, Conch nut, Culupa, Curuba, Chulupa, Guerito, Hardshelled passionflower, Kuruba, Liane a agouti, Lila, Parcha cimarrona, Pomme calabas, Qaranidila, Sweet cup, Water lemon** ;



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

**Partie(s) comestible(s)<sup>0(+x)</sup> : fruit<sup>0(+x)</sup>.**

**Utilisation(s)/usage(s)<sup>0(+x)</sup> culinaire(s) : la chair du fruit est consommée ; il est également transformé en boissons<sup>0(+x)</sup>.**

**La chair du fruit est mangée. Il est également transformé en boissons**



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

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



*De gauche à droite :*

*Par Andrews, H.C., botanist's repository (1797-1814) Bot. Repos. vol. 4 (1802) [tt. 217-288] t. 217, via plantillustrations*

*Par Mutis, J.C., Drawings of the Royal Botanical Expedition to the new Kingdom of Granada (1783-1816) Draw. Roy. Bot. Exped. Granada (1783) t. 2016, via plantillustrations*

*Par Edwards, S.T., Botanical Register (1815-1828) Bot. Reg. vol. 2 (1816) [tt. 91-177] t. 94, via plantillustrations*

- **Autres infos :**

*dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :*

  - **Distribution :**

*Une plante tropicale. Il pousse dans des conditions plus tropicales que le fruit de la passion pourpre. Il convient aux basses terres tropicales chaudes et humides. En Amérique du Sud, il atteint 1700 m d'altitude. En Jamaïque, il pousse entre 150 et 400 m au-dessus du niveau de la mer<sup>(((0+x)) (traduction automatique)</sup>.*

*Original : A tropical plant. It grows in more tropical conditions than purple passionfruit. It suits the warm, wet tropical lowlands. In South America it grows up to 1,700 m above sea level. In Jamaica it grows between 150-400 m above sea level<sup>(((0+x))</sup>.*

  - **Localisation :**

*Samoa américaines, Andes, Antilles, Australie, Bermudes, Brésil, Amérique centrale, Colombie, îles Cook, Cuba \*, République dominicaine, Équateur, Fidji, Guadeloupe, Guyane, Guyana, Haïti, Hawaï, Jamaïque, Marquises, Martinique, Pacifique, Puerto Rico, Amérique du Sud, Tonga, Trinidad, Vanuatu, Venezuela, Antilles<sup>\*(((0+x)) (traduction automatique)</sup>.*

*Original : American Samoa, Andes, Antilles, Australia, Bermuda, Brazil, Central America, Colombia, Cook Islands, Cuba\*, Dominican Republic, Ecuador, Fiji, Guadeloupe, Guiana, Guyana, Haiti, Hawaii, Jamaica, Marquesas, Martinique, Pacific, Puerto Rico, South America, Tonga, Trinidad, Vanuatu, Venezuela, West Indies<sup>\*(((0+x))</sup>.*

  - **Notes :**

*Il existe environ 400 espèces de Passiflora<sup>(((0+x)) (traduction automatique)</sup>.*

*Original : There are about 400 Passiflora species<sup>(((0+x))</sup>.*

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

*dont classification :*

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2560467](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2560467) ;  
dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;  
dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :  

*Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 765 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 167 ; Gouldstone, S., 1983, Growing your own Food-bearing Plants in Australia. Macmillan p 112 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 468 ; 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. p16 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 245 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 335 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 316 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 51 ; Morton, ; Omawale, 1973, Guyana's edible plants. guyana University, Georgetown p 6 ; Smith, A.C., 1981, Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 2 p 669 ; Sp. pl. 2:956. 1753 ; Thaman, R.R., 1976, The Tongan Agricultural System, University of the South Pacific, Suva, Fiji. p 416 ; 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](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, Gardens of Oceania. ACIAR Monograph No. 122. p 209 ; Yuncker, T.G., 1959, Plants of Tonga, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 192*