

Phyllanthus acidus (L.) Skeels, 1909 (Girembellier)

Identifiants : 24070/phyaci

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Euphorbiales ;
- Famille : Euphorbiaceae ;
- Genre : Phyllanthus ;

- Synonymes : *Cicca disticha* L. 1767, *Cicca nodiflora* Lam. 1786, *Phyllanthus distichus* (L.) Müll.Arg. 1866 ;

- Synonymes français : surelle, surette, groseille étoilée ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : grosella, Otaheite gooseberry , Aura, Bangkiling, Ceremai, Cermai, Chermi, Chum ruot, Goambili, Gooseberry Tree, Groselha, Grosella, Holpholi, Hor bori, Iba, Indian gooseberry, Kantuet, Kanturk srok, Kawi-sun-hlu, Lewathai, Ma yom, Mak-hkam-sang-paw, Mak nkom, Mak nyom, Malay apple, Malay gooseberry, Manzana lora, Mayom, Nelli, Nellipuli, Orboroi, Peras, Pom lokhi, Pora amlokhi, Star gooseberry, Takeri thelu, Takiri thelu, Thinbaw-zibyu ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : 0/-1°C ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : fruit, feuilles, légume^{{{0(+x)}}}.

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

-le fruit est utilisé cuit dans les conserves et les tartes ; ils sont trop acides pour être consommés frais ; ils sont bons pour la transformation en vinaigre ; ils sont utilisés comme un substitut au tamarin dans les plats aigres.

Les feuilles sont consommées comme légume^{{{0(+x)}}} (ex. : potherbe^{{{0(dp*)}}}).

Le fruit est utilisé cuit dans des conserves et des tartes. Ils sont trop acides pour être consommés frais. Ils sont bons pour la transformation en cornichons. Ils sont utilisés comme substitut du tamarin aux plats aigres. Les feuilles sont consommées comme légume. Ils sont également utilisés dans les chutney

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
91.4	155	37	1.0	3.2	8	3.2	0



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

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

• **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Statut :**

Ils ne sont pas les fruits les plus populaires et sont souvent laissés inutilisés. Les fruits sont vendus sur les marchés^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : They are not the most popular fruit and are often left unused. The fruit are sold in markets^{{{{0(+x)}}}}.

◦ **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il peut pousser dans les basses terres tropicales chaudes et humides. Ils conviennent aux zones avec une période sèche saisonnière. Au Népal, il pousse jusqu'à 250 m d'altitude. Ils sont largement répandus à proximité des villes et parfois cultivés pour les fruits comestibles. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 11-12^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : They are a tropical plant. It can grow in the hot humid tropical lowlands. They suit areas with a seasonal dry period. In Nepal it grows up to 250 m altitude. They are widely distributed near towns and sometimes cultivated for the edible fruit. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 11-12^{{{{0(+x)}}}}.

◦ **Localisation :**

*Afrique, Asie, Australie, Bahamas, Bangladesh, Belize, Brésil *, Cambodge, Caraïbes, Amérique centrale, Chine, Colombie, Îles Cook, Cuba, Dominique, République dominicaine, Afrique de l'Est, El Salvador, Ghana, Guam, Guatemala, Guyane, Guyane, Guinée-Bissau, Guyane, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Jamaïque, Laos, Madagascar *, Malaisie, Maldives, Marquises, Mexique, Mozambique, Myanmar, Népal, Nicaragua, Nigéria, Amérique du Nord, Inde du nord-est Pacifique, Pakistan, Philippines, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Sénégal, Seychelles, Singapour, Amérique du Sud, Sri Lanka, Suriname, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, Tuvalu, Ouganda, États-Unis, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles*^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Asia, Australia, Bahamas, Bangladesh, Belize, Brazil, Cambodia, Caribbean, Central America, China, Colombia, Cook Islands, Cuba, Dominica, Dominican Republic, East Africa, El Salvador, Ghana, Guam, Guatemala, Guiana, Guianas, Guinea-Bissau, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Jamaica, Laos, Madagascar*, Malaysia, Maldives, Marquesas, Mexico, Mozambique, Myanmar, Nepal, Nicaragua, Nigeria, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, Senegal, Seychelles, Singapore, South America, Sri Lanka, Suriname, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, Tuvalu, Uganda, USA, Vietnam, West Africa, West Indies*^{{{{0(+x)}}}}.

◦ **Notes :**

Il existe environ 600 à 800 espèces de Phyllanthus. Ils sont principalement sous les tropiques. Les fruits sont très acides. Il existe 200 espèces de Phyllanthus en Amérique tropicale. Celles-ci étaient auparavant dans les Euphorbiacées^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : There are about 600-800 Phyllanthus species. They are mostly in the tropics. Fruit are very acid. There

are 200 *Phyllanthus* species in tropical America. These were previously in the Euphorbiaceae^{{{{0(+x)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 10 ;
- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-153279 ;

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

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

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants*. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 2089 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 123, 450 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 218 ; Barrau, J., 1961 (1976 reprint), *Subsistence Agriculture in Polynesia and Micronesia*. Bernice P. Bishop Museum Bulletin 223, Honolulu, Hawaii, p 63 (As *Cicca acida*) ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees*. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 318 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 789 ; Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines*. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 88 (As *Cicca acida*) ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 2. Kew. ; Burkill, I. H., 1966, ; Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, *Malaysian Fruits in Colour*. Tropical press, Kuala Lumpur p 44 (As *Cicca acida*) ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 6 (As *Cicca acida*), 10 (As *Phyllanthus acidus*) ; Cruz-Garcia, G. S., & Price, L. L., 2011, *Ethnobotanical investigation of 'wild' food plants used by rice farmers in Kalasin, Northeast Thailand*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 7:33 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1034 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 129 ; Engel, D.H., & Phummai, S., 2000, *A Field Guide to Tropical Plants of Asia*. Timber Press. p 110 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 100 (As *Cicca acida*) ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 947 ; Hearne, D.A., & Rance, S.J., 1975, *Trees for Darwin and Northern Australia*. AGPS, Canberra p 94, Pl 26 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 489 (As *Phyllanthus acidissimus*) (Also as *Phyllanthus distichus*) ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 251 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 232 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 76 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 154 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 290 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1827 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 195 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. p 474 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 305 ; Mahapatra, A. K., et al, 2012, *Nutrient Analysis of some selected wild edible fruits of deciduous forests of India*. Advance Journal of Food Science and Technology 4(1):15-21 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 359 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 55, 192 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 27 ; Martin, M.A., 1971, *Introduction L'Ethnobotanique du Cambodge*. Centre National de la Recherche Scientifique. Paris. ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand*. A Field Guide. White Lotus. p 106 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, *Edible Wild Plants in Philippine Forests*. Philippine Journal of Science. p 467 (As *Cicca acida*) ; Morton, J. F., 1987, *Fruits of Warm Climates*. Wipf & Stock Publishers p 211 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 285 ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 5 (As *Cicca acida*) ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 128 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 496 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 279 and No. 2 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 139 ; 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 16th April 2011] ; Sarma, H., et al, 2010, *Updated Estimates of Wild Edible and Threatened Plants of Assam: A Meta-analysis*. International Journal of Botany 6(4): 414-423 ; Shah, G.L., 1984, *Some economically important plant of Salsette Island near Bombay*. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 5 No. 4 pp 753-765 (As *Cicca acida*) ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 7 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 294 ; Swaminathan, M.S., and Kochnar, S.L., 2007, *An Atlas of major Flowering Trees in India*. Macmillan. p 238 (As *Cicca acida*) ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 67 ; U.S.D.A. Bur. Pl. Industr. Bull. 148:17. 1909 ; 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 Roosmalen, M.G.M., 1985, *Fruits of the Guianan Flora*. Utrecht Univ. & Wageningen Univ. p 124 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 292 ; <https://cookislands.bishopmuseum.org> ; www.nationalherbarium.nl/thaueuph/ Flora of Thailand.

