

Physalis peruviana L., 1763 (Coqueret du pérou)

Identifiants : 24217/phyper

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;
- Genre : Physalis ;

- Synonymes : *Physalis chenopodifolia* Lam, *Physalis pruinosa*, *Physalis edulis* Sims, *Physalis pubescens* L ;

- Synonymes français : physalis du Pérou, capuli, alkékenge jaune doux (alkékenge jaune doux), alkékenge du Pérou (alkékenge du Pérou), coqueret comestible, coquerelle, groseille du Cap, poc poc (Moyen-Orient), alkékenge à large fruit [cv. 'Macrocarpa'], alkékenge du Pérou à large fruit [cv. 'Macrocarpa'] ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Peruvian cherry, Cape gooseberry, goldenberry, gooseberry-tomato, Peruvian ground-cherry (Peruvian groundcherry), horse tomato (Nepal), ground cherry, Andenkirsche (de), Kapstachelbeere (de), peruanische Judenkirsche (de), groselha-do-Peru (pt), bate-testa (pt,br), camapú (pt,br), erva-noiva-do-peru (pt,br), physalis (pt,br), alquequenje (es), capulí (es), uvilla (es,ec), kapkrusbär (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -7°C ;



- 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, feuilles, légume^{{{0(+x)}}}μ.

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

-les fruits mûrs sont consommés frais ou cuits ; ils sont utilisés pour la confiture ; ils peuvent être séchés, appertisés, cuits, en purée, ou utilisés dans des tartes, des gâteaux, des gelées et des sauces ;

-les graines grillées sont piccklées ;

-les feuilles ont été utilisées à la place du houblon dans la bière ; les feuilles sont également utilisées comme pothérbe^{{{0(+x)}}}.

Les fruits mûrs sont consommés frais ou cuits. Ils sont utilisés pour la confiture. Elles peuvent être séchées, conservées,

cuites, réduites en purée ou utilisées dans les tartes, les gâteaux, les gelées et les sauces. Les graines torréfiées sont marinées. Les feuilles ont été utilisées à la place du houblon dans la bière. Les feuilles sont également bouillies et utilisées comme potasse

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
84.2	201	48	2.0	1200	30	1.5	0



ATTENTION : toutes les parties de la plante, à l'exception des fruits, sont toxiques. ATTENTION : toutes les parties de la plante, à l'exception des fruits, sont toxiques^{{{{5(+)}}}}.

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



De gauche à droite :

Par Barnas-Pomeroy, M., Barnas, C.F.J., Wildflowers and landscapes of Ecuador - The way we knew it (2014), via plantillustrations

Par Ivar Leidus, via wikimedia

Par Plenuska, via wikimedia

- Autres infos : Plante vivace, herbacée, originaire du Pérou, naturalisée au Cap et très généralement cultivée dans ce pays-ci^{{{{76(+x)}}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. Les fruits sont particulièrement appréciés des enfants^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. The fruit are popular especially with children^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

Une plante tempérée. Il pousse dans les hautes terres tropicales. Il convient aux climats chauds. Il fait mieux dans des conditions chaudes et ensoleillées. Il a besoin d'un sol bien drainé. Il est préférable de ne pas subir de gelées sévères et de vents violents. Au Népal, il pousse entre 900 et 2200 m d'altitude. Les plantes ne sont pas tuées par un léger gel. En Indonésie, les plantes se trouvent entre 700 et 2300 m d'altitude, mais les fruits sont meilleurs à plus de 1500 m. Dans les Andes, il pousse entre 2000 et 2800 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 8-10. Herbar de Tasmanie. Au Yunnan^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A temperate plant. It grows in the tropical highlands. It suits warm climates. It does best in warm sunny conditions. It needs well drained soil. It is best free from severe frosts and strong winds. In Nepal it grows between 900-2200 m altitude. Plants are not killed by a slight frost. In Indonesia plants are found between 700-2300 m altitude but fruit best above 1500 m. In the Andes it grows between 2,000-2,800 m above sea level. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 8-10. Tasmania Herbarium. In Yunnan^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Localisation :

Afrique, Andes *, Australie, Bangladesh, Bolivie, Brésil, Grande-Bretagne, Cameroun, Afrique centrale, Chili, Chine, Colombie, Îles Cook, République dominicaine, Afrique de l'Est, Équateur, Égypte, Eswatini, Éthiopie, Fidji, France, Ghana, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Italie, Kenya, Kiribati, Lesotho, Madagascar, Malawi, Malaisie, Marquises, Méditerranée, Mexique, Mozambique, Myanmar, Namibie, Népal, Nouvelle-Zélande, Nigéria, Île Norfolk, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Philippines, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Soudan du Sud, Espagne, Swaziland, Tanzanie, Tasmanie, Thaïlande, Tonga, Ouganda, USA, Venezuela, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zambie, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Andes*, Australia, Bangladesh, Bolivia, Brazil, Britain, Cameroon, Central Africa, Chile, China, Colombia, Cook Islands, Congo DR, Dominican Republic, East Africa, Ecuador, Egypt, Eswatini, Ethiopia, Fiji, France, Ghana, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Italy, Kenya, Kiribati, Lesotho, Madagascar, Malawi, Malaysia, Marquesas, Mediterranean, Mexico, Mozambique, Myanmar, Namibia, Nepal, New Zealand, Nigeria, Norfolk Island, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Peru, Philippines, Sao Tome and Principe, SE Asia, Sierra Leone, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America, South Sudan, Spain, Swaziland, Tanzania, Tasmania, Thailand, Tonga, Uganda, USA, Venezuela, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 75 à 100 espèces de *Physalis*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 75-100 *Physalis* species^{{{{0(+x)}}}}.

- Nombre de graines au gramme : 1000 ;

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-49153> ;

- ⁷⁵ Les Plantes potagères - Description et culture des principaux légumes des pays tempérés (Vilmorin-Andrieux & Cie, 1883) : https://fr.wikisource.org/wiki/Les_Plantes_potag%C3%A8res ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2549655 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=102390> ;

dont livres et bases de données : ⁰ "Food Plants International" (en anglais), 34 Dictionnaire Vilmorin des plantes potagères, 76 Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 476 à 482, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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 Agea, J. G., et al 2011, *Wild and Semi-wild Food Plants of Bunyoro-Kitara Kingdom of Uganda*: etc. Environmental Research Journal 5(2) 74-86 Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 452 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 Barrau, J., 1976, *Subsistence Agriculture in Polynesia and Micronesia*. Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 223 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 59 Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 404 Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 5. Kew. Burnie, G.(Ed.), 2003, *Annuals and Bulbs*. The Gardener's Handbooks. Fog City Press. p 210 Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 218 Cooper, W. and Cooper, W., 2004, *Fruits of the Australian Tropical Rainforest*. Nokomis Editions, Victoria, Australia. p 518 Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 73 Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1037 Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 235 FAO, 1988, *Traditional Food Plants*, FAO Food and Nutrition Paper 42. FAO Rome p 408 Flora of Australia Volume 49, *Oceanic Islands 1*, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 302 Flora of Pakistan. www.eFloras.org Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 61 Godfrey, J. et al, 2013, *Harvesting, preparation and preservation of commonly consumed wild and semi-wild food plants in Bunyoro-Kitara Kingdom, Uganda*. Int. J. Med. Arom. Plants. Vol.3 No.2 pp 262-282 Goode, P., 1989, *Edible Plants of Uganda*. FAO p 27 Goode, P., 1989, *Edible Plants of Uganda*. FAO p 40 Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 83 Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 564 Harris, S., Buchanan, A., Connolly, A., 2001, *One Hundred Islands: The Flora of the Outer Furneaux*. Tas Govt. p 202 Hedrick,

U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 492 Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 232 Hiddins, L., 1999, *Explore Wild Australia with the Bush Tucker Man*. Penguin Books/ABC Books. p 133 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. p17 Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 220 Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 665 Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 155 John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 94 Katende, A.B., Birnie, A & Tengnas B., 1995, *Useful Trees and Shrubs for Uganda. Identification, Propagation and Management for Agricultural and Pastoral Communities*. Technical handbook No 10. Regional Soil Conservation Unit, Nairobi, Kenya. p 490 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 Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1744 Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 189 Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <https://www.sntc.org.sz/flora/> Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 100 (Drawing) Low, T., 1991, *Wild Food Plants of Australia*. Australian Nature FieldGuide, Angus & Robertson. p 112 Low, T., 1992, *Bush Tucker. Australia's Wild Food Harvest*. Angus & Robertson. p 76 Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 323 Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 316 Malaisse, F., 1997, *Se nourrir en floret claire africaine. Approche ecologique et nutritionnelle*. CTA., p 67 Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 361 Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 76, 220 Maundu, P. et al, 1999, *Traditional Food Plants of Kenya*. National Museum of Kenya. 288p Morton, Msuya, T. S., et al, 2010, *Availability, Preference and Consumption of Indigenous Foods in the Eastern Arc Mountains, Tanzania, Ecology of Food and Nutrition*, 49:3, 208-227 Musinguzi, E., et al, 2006, *Utilization of Indigenous Food Plants in Uganda: A Case Study of South-Western Uganda*. AJFAND Vol. 6(2): Oryema, C., et al, 2013, *Edible wild fruit species of Gulu District, Uganda*. *International Journal of Biology and Biological Sciences* Vol 2(4) pp 068-082 Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 537 Pfoze, N. L., et al, 2012, *Survey and assessment of floral diversity on wild edible plants from Senapati district of Manipur, Northeast India*. *Journal of Biodiversity and Environmental Sciences*. 1(6):50-52 Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> Plants of Haiti Smithsonian Institute <https://botany.si.edu/antilles/WestIndiesPROSEA> (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 254 Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 523 Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview. p 349 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 11th June 2011] Sasi, R. & Rajendran, A., 2012, *Diversity of Wild Fruits in Nilgiri Hills of the Southern Western Ghats - Ethnobotanical Aspects*. IJABPT, 3(1) p 82-87 Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 30 Skinner, G. & Brown, C., 1981, *Simply Living. A gatherer's guide to New Zealand's fields, forests and shores*. Reed. p 36 Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 175 Sp. pl. ed. 2, 2:1670. 1763 Swaziland's Flora Database <https://www.sntc.org.sz/flora> Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 56 Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 67 Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics*, Macmillan p 359 Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 67 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 294 van Wyk, Be., & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 54 Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun*. CTA p 334 Wehmeyer, A. S, 1986, *Edible Wild Plants of Southern Africa. Data on the Nutrient Contents of over 300 species* Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 200 Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga*, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 236