

# **Piper methysticum G. Forster**

**Identifiants : 24540/pipmet**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 13/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- *Clade : Angiospermes ;*
- *Clade : Magnoliidées ;*
- *Ordre : Piperales ;*
- *Famille : Piperaceae ;*

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae ;*
- *Division : Magnoliophyta ;*
- *Classe : Magnoliopsida ;*
- *Ordre : Piperales ;*
- *Famille : Piperaceae ;*
- *Genre : Piper ;*

- **Synonymes : Macropiper methysticum Miq ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Kava, , Abukai, 'Ava, Borogur, Cava, Kava-kava, Laalak, Melmel, Sakau, Seka, Sekau, Sene, Sini, Sukha, Worgor, Yangona, Yaqona ;**



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

**Parties comestibles : racines, feuilles<sup>{}{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup> | Original : Roots, Leaves<sup>{}{{0(+x)}} Les racines sont pelées, réduites en pulpe et fermentées pour faire une boisson. Les feuilles sont cuites et utilisées comme légume</sup>**



**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 : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;**

**dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective*. Bioversity International. p 107 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 804 ; Cabalion, P. and Morat, P., 1983, *Introduction le vegetation, la flore et aux noms vernaculaires de l'ile de Pentecoste (Vanuatu)*, In: *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquee JATBA* Vol. 30, 3-4 ; Clarke, W.C. & Thaman, R.R., 1993, *Agroforestry in the Pacific Islands: Systems for sustainability*. United Nations University Press. New York. p 253 ; Diss. pl. esc. 76. 1786 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 172 ; Franklin, J., Keppel, G., & Whistler, W., 2008, *The vegetation and flora of Lakeba, Nayau and Aiwa Islands, Central Lau Group, Fiji*. *Micronesica* 40(1/2): 169â€“225, 2008 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p 366 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 500 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 235 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1796 ; Loeffing, A., et al, *Samoan plant names*. <http://en.wikipedia.org> ; Lim, T. K., 2015, *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs*. Springer p 66 ; Massal, E. and Barrau, J., 1973, *Food Plants of the South Sea Islands*. SPC Technical Paper No 94. Nouméa, New Caledonia. p 44 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 437 ; Smith, A.C., 1981, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 2* p 58 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 456 (Drawing) ; Tanaka, ; Uphof, ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 169 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajartnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 75 ; Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga*, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, Bulletin 220. p 93 ; Zeven, A.C., 1979, *Black Pepper*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 234