

Aristotelia chilensis (Molina) Stuntz, 1914 (Maqui)

Identifiants : 3139/arichi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Oxalidales ;
- Famille : Elaeocarpaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Elaeocarpaceae ;
- Genre : Aristotelia ;

- Synonymes : *Cornus chilensis* Molina (synonyme selon GRIN ; nom irrésolu selon TPL) (= basionym, *Aristotelia macqui* L'Her. 1786 ;

- Synonymes français : baies de maqui ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chilean wineberry, wineberry , Chile-Weinbeere (de), clon (es,cl), macqui (es,cl), maquei (es,cl), queldron (es,cl) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -10°C ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruit (fruits^{27(+x)} [nourriture/aliment^{4(((dp*))}]) comestible. Les fruits sont utilisés pour produire du vin. Ils sont utilisés pour les gâteaux et les boissons. Ils peuvent également être consommés frais. Les fruits sont consommés crus ou utilisés pour colorer les vins. Ils peuvent être séchés et stockés. Les fruits sont cuits avec du sucre et dilués avec de l'eau pour faire une boisson

Partie testée : fruit^{4(((0(+x))} (traduction automatique)
Original : Fruit^{4(((0(+x))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



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

- **Note médicinale :** *

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



De gauche à droite :

Par Duhamel du Monceau, H.L., *Traité des arbres et arbustes*, Nouvelle édition [Nouveau Duhamel] (1800-1819) *Traité arbr. arbust.*, ed. 2 vol. 1 (1800), via plantillustrations

Par Delaunay, M., Loiseleur-Deslongchamps, J.L.A., *Herbier général de l'amateur* (1814-1827) *Herb. Gén. Amat.* vol. 6 (1822), via plantillustrations

- **Petite histoire-géo :**

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse dans les vallées forestières du Chili. Il ne tolère ni chaleur ni froid extrêmes. Il a besoin d'un sol humide. Il convient aux zones de rusticité 4-9. Il peut pousser au soleil ou à l'ombre légère. Il peut tolérer la sécheresse. Il résiste au gel. Jardins botaniques du mont Lofty. Arboretum Tasmania^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)

Original : It is a temperate plant. It grows in forest valleys in Chile. It does not tolerate extremes of heat or cold. It needs a moist soil. It suits hardiness zones 4-9. It can grown in sun or light shade. It can tolerate drought. It is frost resistant. Mt Lofty Botanical Gardens. Arboretum Tasmania^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Argentine, Australie, Grande-Bretagne, Chili *, Égypte, France, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Sud, Tasmanie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Australia, Britain, Chile*, Egypt, France, New Zealand, North Africa, South America, Tasmania^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 5 à 8 espèces d'Aristotelia. Ils poussent dans les régions tempérées du sud. Les fruits sont très riches en antioxydants. Cela aide probablement les personnes atteintes de maladies respiratoires^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 5-8 Aristotelia species. They grow in southern temperate regions. The fruit are very high in Antioxidants. It probably helps people with respiratory diseases^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2652039 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=4201> ;

dont livres et bases de données : ²⁷ Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 34, par Louis Bubenicek) ;

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

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 41 (As *Aristotelia macqui*) ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 103 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 138 ; Cespedes, C. L., 2010, Phytochemical profile and the antioxidant activity of Chilean wild black-berry fruits *Aristotelia chilensis* (Mol) Stuntz (Elaeocarpaceae). *Food Chemistry* 119: 86-895 ; Cordero, S. E., Abello, L. A., & Galvez, F. L., 2017, Plantas silvestres comestibles y medicinales de Chile y otras partes del mundo. CORMA p 37 ; Crowe, A., 1997, *A Field Guide to the Native Edible Plants of New Zealand*. Penguin. p 66 (As *Aristotelia macqui*) ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 187 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 94 ; Girones-Vilaplana, A., et al, 2012, New Beverages of Lemon Juice Enriched with the Exotic Berries Maqui, Acai, and Blackthorn: Bioactive Components and in Vitro Biological Properties. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 60:6571-6580 ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology*. Academic Press p 45 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 72 (As *Aristotelia macqui*) ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 137 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 32 ; 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 89 ; Ladio, A., Lozada, M. & M. Weigandt, 2007, Comparison of traditional wild plant knowledge between aboriginal communities inhabiting arid and forest environments in Patagonia, Argentina. *Journal of Arid Environments* 69 (2007) 695-715 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 93 ; Martin, J. S. & Villagra M. M., 2013, Productos forestales no madereros de la Region del Maule. p 15 ; Plants for a Future database, *The Field*, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rapoport, E. H., et al, 1995, *Edible Weeds: A Scarcely Used Resource*. *Bulletin of the Ecological Society of America*. Vol. 76 No. 3 pp 163-166 ; Rapoport, E. H. & Ladio, A. H., 1999, Plantas comestibles. *Bosque* Volume 20 No. 2. ISSN 0314-8799 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 8 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 137 ; Stirp. nov. 31, t. 16. 1785-1786 (As *Aristotelia macqui*) ; U.S.D.A. Bur. Pl. Industr. Invent. Seeds 31:26. 1914 ; Velasquez, P. & Montenegro, G., 2017, Chilean Endemic/Native Plant Resources as Functional and Superfoods. Chp. 6 in *Superfood and Functional Food - An Overview of Their Processing and Utilization* ; Vergara, D. et al, 2015, The intake of maqui (*Aristotelia chilensis*) berry extract normalizes H2O2 and IL-6 concentrations in exhaled breath condensate from healthy smokers - an explorative study. *Nutrition Journal*. 14:27 ; www.chileflora.com