

Solanum sessiliflorum Dunal, 1814 (Cocona)

Identifiants : 37306/solse

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- **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 : Solanum ;

- **Synonymes :** Solanum topiro Dunal 1816 ;

- **Synonymes français :** cocono ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** cocona , Coconilla, Cubios, Cubiu, Lulo, Orinoco apple, Peach tomato, Topiro, Tupiro, Turkey berry ;



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

Partie(s) comestible(s) : feuilles, fruit.

Utilisation(s)/usage(s) culinaires :

-les fruits sont pelés et utilisés pour les confitures, conserves, pâtés et sauces ; une boisson est faite à partir du fruit ;

-les feuilles sont cuites et consommées (ex. : comme potherbe).

Les fruits sont pelés et utilisés pour les confitures, les conserves, les tartes et les sauces. Une boisson est préparée à partir du fruit. Les feuilles sont cuites et mangées

Partie testée : fruit (traduction automatique)

Original : Fruit

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0.6	140	0	0.6	0



ATTENTION : même si aucune mention spécifique de la toxicité n'a été vu pour cette espèce, il appartient à un genre où beaucoup sinon tous les membres ont des feuilles toxiques et parfois aussi les fruits immatures. ATTENTION : même si aucune mention spécifique de la toxicité n'a été vu pour cette espèce, il appartient à un genre où beaucoup sinon tous les membres ont des feuilles toxiques et parfois aussi les fruits immatures^{{{(5+)}}}.

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



De gauche à droite :

Par Davidals, via wikimedia

Par Dtarazona, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée. Les fruits sont généralement consommés localement^{{{(0+X) (traduction automatique)}}.

Original : It is a cultivated food plant. Fruit are commonly eaten locally^{{{(0+X)}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il convient aux basses terres tropicales chaudes et humides. Il pousse entre 200 et 1 000 m d'altitude dans les Andes. Il pousse naturellement dans les régions avec des températures comprises entre 18 et 30 ° C. Il est préférable sur les sols légers et bien drainés. Il ne tolère pas les nématodes à galles. Les précipitations sont de 1 500 à 4 500 mm par an. Il a besoin du plein soleil. Il convient aux zones de rusticité 10-12^{{{(0+X) (traduction automatique)}}.

Original : It is a tropical plant. It suits the hot, wet tropical lowlands. It grows between 200-1,000 m altitude in the Andes. It grows naturally in regions with temperatures between 18-30°C. It is best on light well-drained soils. It cannot tolerate root knot nematodes. The rainfall is 1,500-4,500 mm per year. It needs full sun. It suits hardiness zones 10-12^{{{(0+X)}}.

- **Localisation :**

*Amazonie, Asie, Australie, Brésil, Amérique centrale *, Colombie, Costa Rica, Équateur, Guyane, Guyanes, Jamaïque, Amérique du Nord, Pacifique, Pérou *, Philippines, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Suriname, Trinidad, États-Unis, Venezuela, Antilles^{{{(0+X) (traduction automatique)}}.*

Original : Amazon, Asia, Australia, Brazil, Central America, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guiana, Guianas, Jamaica, North America, Pacific, Peru*, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, South America, Suriname, Trinidad, USA, Venezuela, West Indies^{{{(0+X)}}.*

- **Notes :**

Il existe environ 1400 espèces de Solanum^{{{(0+X) (traduction automatique)}}.

Original : There are about 1400 Solanum species^{{{(0+X)}}.

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

- **"Fruits of Warm Climates"** (livre en anglais, pages à 72 à 75, par Julia F. Morton), via Purdue Agriculture (New CROP) : <https://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/cocona.html> ;
- **Wikipedia** :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Solanum_sessiliflorum (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Solanum_sessiliflorum (source en anglais) ;

dont classification :

- **"The Plant List"** (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-29600313 ;

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

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

1996, California Rare Fruit Growers, Inc. Pepino dulce Fruit fact ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 10 (As Solanum topiro) ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1348 ; Duchelle, A. E., 2007, Observations on Natural Resource use and Conservation by the Shuar In Ecuador's Cordillera del Condor. Ethnobotany Research & Applications 5:005-023 ; Etkin, N. L. (Ed.), 1994, Eating on the Wild Side, Univ. of Arizona. p 141 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 237 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 620 (Also as Solanum topiro) ; Herklots, ; 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, 198 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 306 (As Solanum topiro) ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 292 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1759 (As Solanum topiro) ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 312 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 220 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 62 (As Solanum topiro) ; Morton, ; J. L. M. Poiret, Encycl. suppl. 3:775. 1814 ; Smith, N., et al, 2007, Amazon River Fruits. Flavors for Conservation. Missouri Botanical Gardens Press. p 240 ; Solan. syn. 10. 1816 [As Dunal] (As Solanum topiro) ; 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) ; Villachica, H., (Ed.), 1996, Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia. FAO, Lima. p 99 ; Zuchowski W., 2007, Tropical Plants of Costa Rica. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 205