

***Solanum sisymbriifolium* Lam., 1794**

(Morelle de balbis)

Identifiants : 37311/solsis

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- **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 : Solanum ;

- **Synonymes : *Solanum balbisii* Dunal 1813 ;**

- **Synonymes français : tomate litchi, litchitomate, petite tomate de Salta, morelle de Salta, morelle ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : dense-thorn bitter-apple, red buffalo-bur, sticky nightshade, viscid nightshade, wild tomato, doringtamatie (af), wildetamatie (af), klebriger Nachtschatten (af), blek taggborre (sv) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -8/-10°C ;**



- **Note comestibilité : ***

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

La saveur des baies du *S. balbisii* est assez insignifiante. On pourrait les confire au caramel et au fondant, comme celles du *Physalis peruviana*, qui sont nettement meilleures^{(((76(+x)))}.

Les fruits sont sucrés et consommés crus. Il vaut probablement mieux les cuire. Il est utilisé pour les marmelades et les gelées. **ATTENTION:** certains cas d'empoisonnement d'enfants ont été signalés



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⁽⁺⁾⁾⁾.

- **Usages médicaux : La plante peut être utilisée comme porte-greffe pour d'autres solanacées comme les tomates et les aubergines^{(((dp*))}. La plante est fort belle et digne de l'attention des amateurs^{(((76(+x)))} ;**

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



De gauche à droite :

Par Addisonia (1916-1964) Addisonia vol. 21 (1939-1942), via plantillustrations

Par Kops, J., Flora Batava (1800-1934) Fl. Bat. vol. 25 (1920), via plantillustrations

Par Bettfreund, Carlos, Flora Argentina (1898-1901) Fl. Argent. vol. 3 (1901), via plantillustrations

Par Bettfreund, Carlos, Flora Argentina (1898-1901) Fl. Argent. vol. 1 (1898), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est une plante cultivée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a cultivated plant^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale. En Bolivie, il pousse jusqu'à 2500 m d'altitude. En Équateur, il pousse entre 2 000 et 3 000 m d'altitude. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1 700 m d'altitude^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. In Bolivia it grows up to 2500 m altitude. In Ecuador it grows between 2,000-3,000 m above sea level. In Argentina it grows from sea level to 1,700 m above sea level^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Bolivie, Brésil, Chili, Équateur *, Eswatini, Inde, Paraguay, Slovénie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud *, Swaziland, Uruguay^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Bolivia, Brazil, Chile, Ecuador*, Eswatini, India, Paraguay, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America*, Swaziland, Uruguay^{{{{0(+x)}}}}.

- Notes :

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

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

- Nombre de graines au gramme : 300/400 ;

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-64996> ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-29600144 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=101521> ;

dont livres et bases de données : ⁷⁶Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 406 à 408, par A. Paillieux et D. Bois) ;

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. 4042 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 582 ; Arenas, P. and Scarpa, G. F., 2006, *Edible wild plants of the Chorote Indians, Gran Chaco, Argentina*. *Botanical Journal of the Linnean Society*. Vol. 153 (1): pp 73-85 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; 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 223 ; 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 825 ; Kinupp, V. F., 2007, *Plantas alimenticias nao-convencionais da regio metropolitana de Porto Alegre, RS, Brazil* p 103 ; Kinupp, V. F. & Bergman, I., 2008, *Protein and minerals of native species, potential vegetables and fruits*. *Cienc.Tecnol. Aliment*. Vol. 28 No. 4 Campinas Oct/Dec. ; Kujawska, M. & Luczaj, L., 2015, *Wild Edible Plants Used by the Polish Community in Misiones, Argentina*. *Human Ecology* 43:855-869 ; *Malezas Comestibles del Cono Sur*, INTA, 2009, Buenos Aires ; Montani, M. C. & Scarpa, G. F., 2016, *Recursos vegetales y prácticas alimentarias entre indígenas tapiete del noreste de la provincia de Salta, Argentina*. *Darwiniana, nueva serie* vol.4 no.1 San Isidro jul. 2016 ; NYBG Herbarium "edible" ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 538 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Quintana, C. M., 2010, *Wild Plants in the Dry Valleys Around Quito Ecuador. An Illustrated Guide*. *Publicaciones del Herbario, QCA* p 191 ; Samuels, J., 2015, *Biodiversity of Food Species of the Solanaceae Family: A Preliminary Taxonomic Inventory of Subfamily Solanoideae*. *Resources* 2015, 4. 277-322 ; 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 ; Scarpa, G. F., 2009, *Wild food plants used by the indigenous peoples of South American Gran Chaco: A general synopsis and intercultural comparison*. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 83:90-101 ; *Swaziland's Flora Database* <http://www.sntc.org.sz/flora> ; *Tabl. encycl.* 2(vol. 3):25. 1794 ; Van den Eynden, V., et al, 2003, *Wild Foods from South Ecuador*. *Economic Botany* 57(4): 576-603 ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, *Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz*. p 234 ; www.coleccionandofrutas.org