

Solanum tuberosum L., 1753

(Pomme de terre)

Identifiants : 37339/soltub

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 11/05/2024

- 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 molinae Juz, Solanum tuberosum var. guaytecum (Bitter) Hawkes ;

- Synonymes français : patate, pomme de terre [subsp. tuberosum], parmentière, patate des jardins, patate de la Manche, patate de Virginie, morelle tubéreuse, morelle truffe, morelle, truffe, tartoufle, tartuffe, truffelle, grosse jaune, morelle à fruits noirs, patate, orange à cochon, pommes de terre (pluriel), pomme de terre bleue [cv. 'All blue'], pomme de terre péruvienne à chair violette [cv. 'All blue'], 'Peruvian Purple' et 'Purple Congo', pomme de terre violette [cv. 'Purple Congo'], vitelotte [cv. 'Vitelotte'], pomme truffe de Chine [cv. 'Vitelotte'], pomme de terre négresse [cv. 'Vitelotte'], pomme de terre du Pérou [cv. 'Vitelotte'], pomme de terre péruvienne à chair violette [cv. 'Vitelotte'], pomme de terre vitelotte violette [cv. 'Vitelotte'], pomme de terre vitelotte [cv. 'Vitelotte'] ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Irish potato [subsp. tuberosum], limeña potato [subsp. andigenum], potato, potato [subsp. tuberosum], white potato [subsp. tuberosum], yellow potato [subsp. andigenum], yang yu [subsp. tuberosum] (cn transcrit), Kartoffel [subsp. tuberosum] (de), jaga-imo [subsp. tuberosum] (jp romaji), gamja [subsp. tuberosum] (ko transcrit), ziemniak [subsp. tuberosum] (pl), batata [subsp. tuberosum] (pt), chaucha [subsp. andigenum] (qu,pe), phureja [subsp. andigenum] (qu,pe), pitiquiña [subsp. andigenum] (qu,pe), kartofel' [subsp. tuberosum] (ru translittéré), andigena [subsp. andigenum] (es), papa [subsp. tuberosum] (es), papa amarilla [subsp. andigenum] (es), potatis [subsp. tuberosum] (sv), ardoffel (Suisse romande), mailinterra (Suisse romande), tartuffel (Suisse romande), tiffel (Suisse romande), truffel (Suisse romande) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -5/-10°C (-2°C pour le feuillage) ;



- Note comestibilité : *****

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

Les tubercules sont consommés cuits (bouillis, cuits au four, frits, rôtis, transformés en purée, et utilisés dans les soupes, les ragoûts, les boulettes, les pancakes/galettes, les salades de pommes de terre...) ou transformés en fécule.

Détails :

Partie(s) comestible(s) : tubercules, racines, légume, prudence

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

-les tubercules sont cuits et mangés ; ils sont également frits, mis en conserves et transformés en fécule ; les tubercules sont bouillis, cuits au four, rôtis, transformés en purée, et utilisés dans les soupes, les ragoûts, les boulettes, les pancakes/crêpes et les salades de pommes de terre ; les pommes de terre sont également utilisées pour les boissons alcoolisées (attention : l'alcool est une cause de cancer) ;

-les feuilles tendres sont également parfois consommées ; elles sont utilisés dans la soupe^{0(0(+x)).(1*)}

Les tubercules sont cuits et mangés. Ils sont également frits, mis en conserve et transformés en amidon. Les tubercules sont bouillis, cuits au four, rôtis, écrasés et utilisés dans les soupes, les ragoûts, les boulettes, les crêpes et les salades de pommes de terre. Les pommes de terre sont également utilisées pour les boissons alcoolisées. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Les feuilles tendres sont également parfois consommées. Ils sont utilisés dans la soupe. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée. ATTENTION Les tubercules verts et les feuilles sont toxiques. Ils contiennent une solanine alcaloïde toxique. Les tubercules doivent être cuits

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

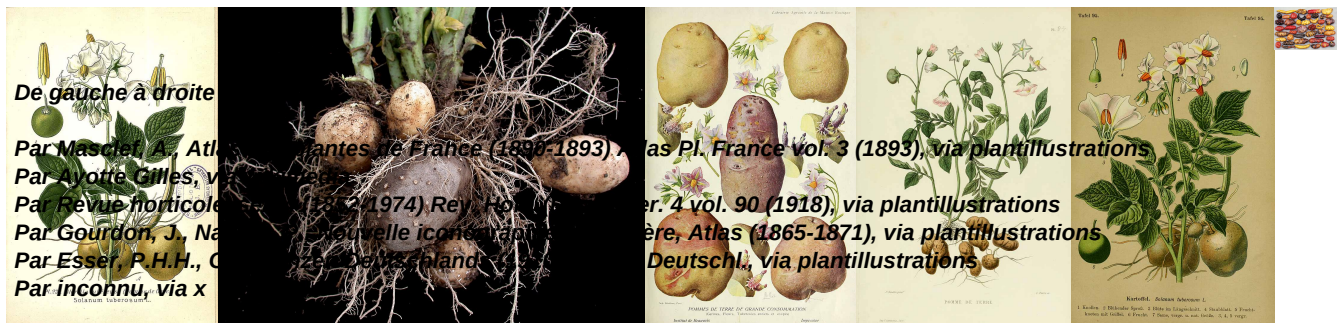
Original : Tuber^{0(0(+x))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
77	344	82	2.0	25	21	0.8	0.27



(1*)ATTENTION :les tubercules et les feuilles vertes sont toxiques ; ils contiennent un alcaloïde toxique (la solanine) ; les tubercules doivent être cuits.(1*)ATTENTION^{0(0(+x))} :les tubercules et les feuilles vertes sont toxiques ; ils contiennent un alcaloïde toxique (la solanine) ; les tubercules doivent être cuits^{0(0(+x))}.

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



- Petite histoire-géo :

[Histoire de la pomme de terre](#) [traîtée aux points de vue historique, biologique, pathologique, cultural et](#) [utilitaire](#) [\(Ernest Roze, 1898\)](#)

[TABLE DES MATIÈRES](#)

[PREMIÈRE PARTIE](#)

La Pomme de terre depuis son pays d'origine jusqu'à son introduction d'abord en Europe, puis en France.

[CHAPITRE I.](#) — La Pomme de terre sauvage. — Son pays d'origine.

[CHAPITRE II.](#) — Introduction de la Pomme de terre en Europe. § 1. Son introduction en Angleterre. § 2 Son introduction sur le Continent européen.

[CHAPITRE III.](#) — Introduction de la Pomme de terre en France

[DEUXIÈME PARTIE](#)

[CHAPITRE IV.](#) — Histoire biologique de la Pomme de terre. — Aperçu historique sur ses différentes variétés

[CHAPITRE V.](#) — Les ennemis et les maladies de la Pomme de terre (Histoire, Description, Causes efficientes, Remèdes)

[CHAPITRE VI.](#) — Culture de la Pomme de terre. I. Culture et Propagation par les tubercules. II. Multiplication par le semis des graines. III. Hybridations et Fécondations croisées. IV. La Greffe de la Pomme de terre. V. Plantations d'automne. VI. Procédé de la Coupure des fanes ou du Pincement des tiges. VII. Procédé du Provignage des tiges. VIII. Culture des variétés industrielles ou fourragères. IX. Conservation des Pommes de terre. X. Choix de variétés agricoles pour la plantation. XI. Culture des variétés potagères

[CHAPITRE VII.](#) — Utilisation de la Pomme de terre. 1o Utilisation des fanes et des fruits. 2o Utilisation des tubercules. § 1. Préparations alimentaires. § 2. Du Pain de Pommes de terre. § 3. De la Polenta de Pommes de terre. § 4. Du riz de Pommes de terre. § 5. Fromage de Pommes de terre. § 6. Nourriture du bétail. § 7. Extraction de la fécule. § 8. Fabrication du sirop de fécule. § 9. Fabrication de l'eau-de-vie de Pommes de terre. § 10. Préparation de la Dextrine ou Gomme d'amidon.

[ici \(au format pdf\)](#)
[Wikisource](#)

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, il est de plus en plus accepté comme culture vivrière de subsistance au-dessus d'environ 1900 m d'altitude. Plus de 330 millions de tonnes sont cultivées dans le monde. Il est cultivé en dehors des Andes depuis 1532 après JC^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. In Papua New Guinea it is gaining acceptance as a subsistence food crop above about 1900 m altitude. More than 330 million tons are grown worldwide. It has been grown outside the Andes since 1532 AD^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Sous les tropiques, ils poussent principalement à haute altitude au-dessus de 1500 m, mais les plantes poussent entre 900 et 2800 m. Les tubercules se forment mieux lorsque la température du sol est de 15,5 ° C. La formation des tubercules s'arrête avec une température du sol de 30 ° C et diminue avec des températures supérieures à 20 ° C. Les pommes de terre doivent avoir une température moyenne inférieure à 18 ° C. Ils sont endommagés par le gel mais légèrement plus tolérants au gel que la patate douce. Une journée courte facilite la production de tubercules. Ils peuvent pousser avec un pH de 5,2 à 6,6. Dans l'Himalaya, il pousse jusqu'à 4400 m d'altitude comme culture d'été. Dans les Andes, il pousse entre 1 000 et 3 900 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 7-11^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. In the tropics they mostly grow at high altitude above 1500 m, but plants are grown between 900 and 2800 m. Tubers form best when soil temperatures are 15.5Â°C. Tuber formation stops with a soil temperature of 30Â°C and decreases with temperatures above 20Â°C. Potatoes should have a mean temperature below 18Â°C. They are damaged by frost but slightly more frost tolerant than sweet potato. Short daylength helps tuber production. They can grow with a pH of 5.2-6.6. In the Himalayas it grows up to 4,400 m altitude as a summer crop. In the Andes it grows between 1,000-3,900 m above sea level. It suits hardiness zones 7-11^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Albanie, Algérie, Andes, Andorre, Angola, Argentine, Asie, Australie, Autriche, Azerbaïdjan, Balkans, Bangladesh, Biélorussie, Belgique, Bolivie, Brésil, Grande-Bretagne, Burkina Faso, Caucase, Afrique centrale, Amérique centrale, Chili, Chine, Colombie, Congo, Îles Cook, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, Chypre, République tchèque, Danemark, République dominicaine, Afrique de l'Est, Timor oriental, Équateur, Égypte, Estonie, Eswatini, Éthiopie, Europe, Malouines, Fidji, Finlande, Géorgie, Allemagne, Ghana, Guam, Haïti, Hawaï, Himalaya, Islande,

Inde, Indochine, Indonésie, Irlande, Italie, Côte d'Ivoire, Japon, Kazakhstan, Kenya, Corée, Kirghizistan, Laos, Liechtenstein, Lituanie, Macédoine, Madagascar, Malawi, Malaisie, Mali, Malte, Mexique, Moldavie, Monténégro, Maroc, Mozambique, Myanmar, Népal, Nouvelle-Zélande, Nicaragua, Niger, Nigéria, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Nord-est de l'Inde, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Philippines, Sao Tomé-et-Principe, Scandinavie, Asie du Sud-Est, Serbie, Sierra Leone, Sikkim, Slovénie, Somalie, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Sri Lanka, Swaziland, Suisse, Tadjikistan, Tasmanie, Thaïlande, Timor-Leste, Ouganda, Ukraine, Uruguay, USA, Ouzbékistan, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zambie, Zimbabwe^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Albania, Algeria, Andes, Andorra, Angola, Argentina, Asia, Australia, Austria, Azerbaijan, Balkans, Bangladesh, Belarus, Belgium, Bolivia, Brazil, Britain, Burkina Faso, Caucasus, Central Africa, Central America, Chile, China, Colombia, Congo, Cook Islands, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Ecuador, Egypt, Estonia, Eswatini, Ethiopia, Europe, Falklands, Fiji, Finland, Georgia, Germany, Ghana, Guam, Haiti, Hawaii, Himalayas, Iceland, India, Indochina, Indonesia, Ireland, Italy, Ivory Coast, Japan, Kazakhstan, Kenya, Korea, Kyrgyzstan, Laos, Liechtenstein, Lithuania, Macedonia, Madagascar, Malawi, Malaysia, Mali, Malta, Mexico, Moldova, Montenegro, Morocco, Mozambique, Myanmar, Nepal, New Zealand, Nicaragua, Niger, Nigeria, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Peru, Philippines, Sao Tome and Principe, Scandinavia, SE Asia, Serbia, Sierra Leone, Sikkim, Slovenia, Somalia, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Sri Lanka, Swaziland, Switzerland, Tajikistan, Tasmania, Thailand, Timor-Leste, Uganda, Ukraine, Uruguay, USA, Uzbekistan, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 1400 espèces de *Solanum*. La culture de A C3 produira donc mieux avec plus de CO2 avec le changement climatique^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 1400 *Solanum* species. A C3 crop so will produce better with higher CO2 with climate change^{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-65010> ;
- PASSEPORTSANT .NET : https://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=pomme_de_terre_nu ;
- Système canadien d'information sur la biodiversité : https://www.cbif.gc.ca/pls/pp/ppack.info?p_psn=189&p_type=all&p_sci=comm&p_x=pp&p_lang=fr ;
- "Handbook of Energy Crops" (en anglais, par James A. Duke), via Purdue Agriculture (New CROP) : https://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke_energy/Solanum_tuberosum.html ;
- TOMODORI : https://tomodori.com/4associes/pommes_de_terre.php?VARcouleurpeau=toutes&VARprecocite=toutes&VARutilisation=toutes ;
- cnipt - Pommes de Terre de France : <https://www.cnipt-pommesdeterre.com/> ;
- Variétés de Pomme de terre (Wikipédia) : https://fr.wikipedia.org/wiki/Vari C3%A9C3%A9_de_pomme_de_terre ;
- Wikipédia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Pomme_de_terre_\(en_fran ais\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pomme_de_terre_(en_fran ais)) ;
 - [https://es.wikipedia.org/wiki/Solanum_tuberosum_\(source_en_espagnol\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Solanum_tuberosum_(source_en_espagnol)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Kartoffel_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Kartoffel_(source_en_allemand)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Solanum_tuberosum ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-29600334 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=103137> ;

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

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

Ali, A. M. S., 2005, Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh. *Human Ecology*, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 583 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 221 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." [https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.\(ACEDB version 4.0 - data version July 1994\)](https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB%20version%204.0-%20data%20version%20July%201994)) ; Bernholt, H. et al, 2009, Plant species richness and diversity in urban and peri-urban gardens of Niamey, Niger. *Agroforestry Systems* 77:159-179 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 224 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 935 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 271 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 5. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia.

Vol 2 (I-Z) p 2085 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 100 ; Chin, H. F., 1999, *Malaysian Vegetables in Colour*. Tropical Press. p 74 ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, *Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore*. Economic Botany Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1348 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 238 ; Flora Somalia Vol. 1, 1993, <https://plants.jstor.org> ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 139 ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 61 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 17 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p 37 ; Gbile, Z. O. and Adesina, S. K., 1988, *Nigerian Solanum Species of Economic Importance*. Annals of the Missouri Botanical Garden, Vol. 75, No. 3. p 862 ; Grubben, G. J. H. and Denton, O. A. (eds), 2004, *Plant Resources of Tropical Africa 2. Vegetables*. PROTA, Wageningen, Netherlands. p 565 ; Hadfield, J., 2001, *The A-Z of Vegetable Gardening in South Africa*. Struik p 116 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 620 ; Henty, E.E., 1980, *Harmful Plants in Papua New Guinea*. Botany Bulletin No 12. Division Botany, Lae, Papua New Guinea. p 129 ; 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. p 20 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 292 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 670 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 19, 103 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; Kapelle, M., et al, 2000, *Useful plants within a Campesino Community in a Costa Rican Montane Cloud Forest*. Mountain Research and Development, 20(2): 162-171 ; Kay, D.E., 1973, *Root Crops, Digest 2*, Tropical Products Institute, London, p 100 ; 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 1878 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 224 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Ubi-Ubian*, Balai Pustaka, Jakarta. p 44 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 367 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 432 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 46, 220 ; Mertz, O., Lykke, A. M., and Reenberg, A., 2001, *Importance and Seasonality of Vegetable Consumption and Marketing in Burkina Faso*. Economic Botany, 55(2):276-289 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 536 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 496 ; *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/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Polunin, O., & Stainton, A., 2006, *Flowers of the Himalaya*, Oxford India Paperbacks. p 290 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 560 ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 500 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 224 ; Simmonds, N.W., 1979, *Potatoes*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 279 ; Smith, A.C., 1991, *Flora Vitiensis Nova*, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 5 p 11 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 293 ; Sp. pl. 1:185. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 539 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 76 ; Tindall, H.D., 1983, *Vegetables in the Tropics*, Macmillan p 373 ; 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 Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 350 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 17 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 291 ; Williamson, J., 2005, *Useful Plants of Malawi*. 3rd. Edition. Mdadzi Book Trust. p 229