

Ugni molinae Turcz., 1848 (Goyavier du chili)

Identifiants : 39911/ugnmol

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;
- Genre : Ugni ;

• **Synonymes :** *Myrtus molinae* Barneoud ex Gay, *Eugenia ugni* (Molina) Hook. & Arn, *Myrtus ugni* Molina, *Ugni ugni* (Molina) Macloskie, *Ugni myrtus* Macloskie ;

• **Synonymes français :** ugni, murtila, murta ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *Chilean guava*, *cranberry*, *strawberry myrtle*, *temo*, *ugni*, *Chilean cranberry*, *guava myrtle*, *Chilean guava*, *Chilean cranberry*, *Chilean guava myrtle*, *Cranberry*, *Guava myrtle*, *Guni*, *Muria*, *Murta*, *Murtilla*, *Murtillo*, *New Zealand cranberry*, *Strawberry myrtle*, *Tazziberry*, *Temo*, *Ugni*, *Unu* ;

• **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -8°C (premiers dégâts/dommages dès -6°C) ;



• **Note comestibilité :** *****

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

Partie(s) comestible(s)^{{{(0+*)}}} : fruit, graines - café, feuilles - aromatisant, feuilles - thé^{{{(0+*)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{(0+*)}}} culinaire(s) :

-les fruits sont utilisés pour les gelées, confitures, sauces, boissons et le vin ; ils peuvent être consommés crus ;

-les feuilles sont utilisées pour aromatiser l'eau ;

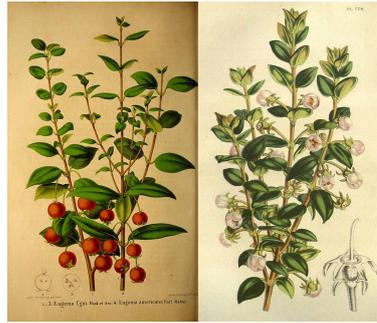
-les graines sont utilisées comme substitut du café^{{{(0+*)}}}.

Les fruits sont utilisés pour les gelées, la confiture, la sauce, les boissons et le vin. Ils peuvent être consommés crus. Les feuilles sont utilisées pour aromatiser l'eau. Les graines sont utilisées comme succédané du café



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

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



De gauche à droite :

Par *Belgique horticole, journal des jardins et des vergers (1851-1885) Belgique Hort. vol. 10 (1860) f. 1-3*, via *plantillustrations*

Par *Van Houtte, L.B., Flore des serres et des jardin de l'Europe (1845-1880) Fl. Serres vol. 7 (1851) t. 724*, via *plantillustrations*

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il poussera dans la plupart des sols. Il est tolérant aux gelées modérées. Il a besoin d'un sol acide. Il ne tolère pas la chaux. Ils réussissent mieux dans les sols frais, humides et riches en humus. Les sols doivent être bien drainés. Ils peuvent pousser au soleil ou à mi-ombre. En Argentine, il pousse entre 700 et 1500 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 8-10. Jardins botaniques de Hobart. Arboretum Tasmania^{{{(0(+x))}}}
(traduction automatique)

Original : It is a temperate plant. It will grow in most soils. It is tolerant of moderate frosts. It needs acid soil. It cannot tolerate lime. They do best in cool, moist, humus-rich soils. The soils need to be well-drained. They can grow in sun or part shade. In Argentina it grows between 700-1,500 m above sea level. It suits hardiness zones 8-10. Hobart Botanical Gardens. Arboretum Tasmania^{{{(0(+x))}}}.

- **Localisation :**

*Argentine, Australie, Bolivie *, Chili *, Nouvelle-Zélande, Amérique du Sud, Tasmanie*^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : Argentina, Australia, Bolivia, Chile*, New Zealand, South America, Tasmania*^{{{(0(+x))}}}.

- **Notes :**

Il existe 10 espèces Ugni^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : There are 10 Ugni species^{{{(0(+x))}}}.

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

- **GardenBreizh** : <https://gardenbreizh.org/modules/gbdb/plante-241-ugni-molinae.html> ;

- **Wikipedia** :

- <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&> (en français) ;

- https://es.wikipedia.org/wiki/Ugni_molinae (source en espagnol) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-209701 ;

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

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

Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 999 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 716 (As *Myrtus ugni*) ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 688, 1036 ; Bull. Soc. Imp. Naturalistes Moscou 21(2):579. 1848 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1448 ; Davis, S.D., Heywood, V.H., & Hamilton, A.C. (eds), 1994, *Centres of plant Diversity*. WWF. Vol 1 or 2. p 566 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 161 ; Fouqué, A., 1972, *Espèces fruitières d'Amérique tropicale*. Institut français de recherches fruitières outre-mer ; Garner, R.J., and Chaudhri, S.A., (Ed.) 1976, *The Propagation of Tropical fruit Trees*. FAO/CAB. p 354 (As *Eugenia ugni*) ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 88 (As *Myrtus ugni*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 432 (As *Myrtus ugni*) ; 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 16 (As *Myrtus ugni*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 304 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 292 (As *Myrtus ugni*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1753 (As *Myrtus ugni*) ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 267 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 443 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 59 ; 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) ; www.chileflora.com