

Vasconcellea quercifolia A. St.-Hil., 1837

(Papayer à feuilles de chêne (tp* de "oak leaved pa)

Identifiants : 40374/vasque

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Brassicales ;
- Famille : Caricaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Violales ;
- Famille : Caricaceae ;
- Genre : Vasconcellea ;

- **Synonymes : Carica quercifolia (A.St.Hil.) Hieron 1882 (synonyme selon GRIN ; nom accepté et espèce différente selon TPL) ;**

- **Synonymes français : papaye des montagnes, papayer à petits fruits ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : oak leaved papaya , Calasacha, Gargatea, Higuera del monte, Iaracatia, Jacaratia, Jaracatia, Mamaozinho-do-mato ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -3/-5/-6/-6,5°C (0°C?) ;**



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

Fruit (fruits 27(+)) [nourriture/aliment^{(((dp*))})] comestible.

Détails :

Fruits consommés localement en confiture^{(((27(+x))}).

Les fruits sont consommés confits ou transformés en conserves. Les fruits peuvent être consommés crus. Les branches sont utilisées pour faire des bonbons



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

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



De gauche à droite :

Par Collection des vélins du Muséum national d'histoire naturelle Coll. Vélins Mus. Natl. Hist. Nat. Paris, via plantillustrations

Par USDA Pomological Watercolor Collection (1872-1948), via plantillustrations

Par inconnu, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Il pousse naturellement dans la forêt semi-décidue de haute altitude au Brésil. Il a été enregistré à 3 500 m d'altitude en Amérique tropicale. Il peut tolérer des températures allant jusqu'à -5 ° C. Il convient aux climats subtropicaux et tempérés chauds. Il convient aux zones de rusticité 10-11^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It grows naturally in semi-deciduous high altitude forest in Brazil. It has been recorded at 3,500 m altitude in tropical America. It can tolerate temperatures down to -5°C. It suits subtropical and warm temperate climates. It suits hardiness zones 10-11^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

*Argentine, Asie, Australie, Bolivie, Brésil *, Équateur, Pérou, Inde, Pacifique, Paraguay, Philippines, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud *, Uruguay*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Argentina, Asia, Australia, Bolivia, Brazil, Ecuador, Peru, India, Pacific, Paraguay, Philippines, SE Asia, South America*, Uruguay*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe au moins 22 à 40 espèces de Carica^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are at least 22-40 species of Carica^{{{{0(+x)}}}}.

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

- "Trade Winds Fruit" (en anglais) : https://www.tradewindsfruit.com/oak_leaved_papaya.htm ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-6100067 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=70821> ;

dont livres et bases de données : ²⁷ Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 69, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 106 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 83 (As *Carica quercifolia*) ; Bol. Acad. Nac. Ci. 4:122. 1882 ; Brazil: Biodiversity for Food and Nutrition. <http://www.b4fn.org/countries/brazil/> ; Coradin, L. et al (Eds), 2011, *Especies Nativas da Flora Brasileira de Valor Economico Atual ou Potencial*. Brasilia MMA. p 163 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 9 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 330 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 181 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 73 ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology*. Academic Press p 686 ; 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 902 ; Kinupp, V. F., 2007, *Plantas alimenticias nao-convencionais da regio metropolitana de Porto Alegre, RS, Brazil* p 73 ; Lorenzi, H., 2002, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees*. Vol. 02 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 77 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 109 (As *Vasconcella quercifolia*) ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 105 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 91 (As *Carica quercifolia*) ; NYBG herbarium "edible" ; 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 (As *Carica quercifolia*) ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, *Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz*. p 85 ; www.coleccionandofrutas.org ; www.tradewindsfruit.com