

Acca sellowiana (O. Berg) Burret, 1941 **(Feijoa)**

Identifiants : 405/accsel

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- **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 : Acca ;**

- **Synonymes : *Orthostemon sellowianus* O. Berg 1857 (=) basionym, *Feijoa sellowiana* (O. Berg) O. Berg 1859 ;**

- **Synonymes français : Goyavier de Montevideo ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : pineapple guava, feijoa , Ananasova gvava, Goiaba-do-campo, Goiaba serrana, Goiaba verde, Goiabo abacaxi, Goiabeira-serrana, Guayaba chilena, Guayabo chico, Guayabo grande, Jambu nanas ;**



- **Note comestibilité : ******

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

Fruit^{0(+x)} et fleur^{0(+x)} comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Fruit, fleurs, légume. Les fruits sont utilisés crus ou cuits ; ils peuvent être utilisés pour les gelées et les sauces.

Les pétales de fleurs peuvent être mangés crus^{0(+x)}.

Les fruits sont utilisés crus ou cuits. Ils peuvent être utilisés pour les gelées et les sauces. Les pétales de fleurs peuvent être consommés crus

Partie testée : fruit^{0(+x)} (traduction automatique)
Original : Fruitt^{0(+x)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
86.6	205	49	1.2	0	20	0.1	0.04



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

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



Curtis's Botanical Magazine (vol. 124 [ser. 3, vol. 54]: t. 7620 ; 1898) [M. Smith], via plantillustrations.org

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Statut :

C'est un arbre fruitier important. Des arbres ont été essayés dans quelques régions montagneuses de Papouasie-Nouvelle-Guinée mais jusqu'à présent, ils ne se sont pas bien établis ou ont bien produit. Cultivé^{((0(+x))} (traduction automatique)

Original : It is a significant fruit tree. Trees have been tried in a few highland areas in Papua New Guinea but so far have not established or produced well. Cultivated^{((0(+x))}.

◦ Distribution :

C'est une plante tempérée et subtropicale chaude. Il convient aux endroits frais et peut tolérer des températures inférieures au point de congélation lorsque la plante est dans sa phase de dormance. Il a besoin d'un bon drainage mais peut pousser sur des sols assez pauvres. Les Feijoas préfèrent les hivers frais et les étés modérés (26 ° à 32 ° C), et sont généralement adaptés aux zones où les températures restent supérieures à -9 ° C. Ils ont besoin de 50 heures de refroidissement pour une bonne production de fleurs. Les fruits ont meilleur goût dans un climat plus frais que plus chaud. Les plantes peuvent tolérer les emplacements en bord de mer. Il fait mieux dans les zones chaudes et subtropicales. Ils ne sont pas bien adaptés aux régions tropicales. Il convient aux zones de rusticité 8-11. Dans les jardins botaniques de Melbourne. Dans les jardins botaniques de Hobart. Dans les jardins botaniques de Brisbane^{((0(+x))} (traduction automatique)

Original : It is a warm temperate and subtropical plant. It suits cool places and can tolerate temperatures below freezing when the plant is in its dormant stage. It needs good drainage but can grow on fairly poor soils. Feijoas prefer cool winters and moderate summers (26° to 32°C), and are generally adapted to areas where temperatures stay above -9°C. They need 50 hours of chilling for good flower production. Fruit taste better in cooler than warmer climate. Plants can tolerate seaside locations. It does best in warm and subtropical zones. They are not well suited to tropical regions. It suits hardiness zones 8-11. In Melbourne Botanical Gardens. In Hobart Botanical gardens. In Brisbane Botanical Gardens^{((0(+x))}.

◦ Localisation :

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Azerbaïdjan, Bahamas, Brésil *, Grande-Bretagne, Amérique centrale, Chili, Chine, îles Cook, Costa Rica, Cuba, Afrique de l'Est, Europe, France, Géorgie, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie , Israël, Italie, Jamaïque, Kenya, Madagascar, Mexique, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Paraguay, Philippines, Portugal, Russie, Asie du Sud-Est, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Suisse, Tasmanie, Uruguay , ETATS-UNIS^{((0(+x))} (traduction automatique)

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Azerbaijan, Bahamas, Brazil*, Britain, Central America, Chile, China, Cook Islands, Costa Rica, Cuba, East Africa, Europe, France, Georgia, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Israel, Italy, Jamaica, Kenya, Madagascar, Mexico, New Zealand, North America, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Philippines, Portugal, Russia, SE Asia, Slovenia, South America, Spain, Switzerland, Tasmania, Uruguay, USA^{((0(+x))}.

- Notes :

Il existe 6 espèces Acca. Le fruit de celui-ci a des niveaux élevés d'iode soluble dans l'eau. (1,6-4 mg / kg) Ils sont également riches en acide folique. Les fruits sont riches en folates 91?g / 100^{((0+x))} (traduction automatique).

Original : There are 6 Acca species. The fruit of this one has high levels of water soluble iodine. (1.6-4 mg/kg) They are also rich in folic acid. Fruit are high in folates 91?g/100^{((0+x))}.

- Nombre de graines au gramme : 200 ;

- Liens, sources et/ou références :

- Instants de saisons : <https://isaisons.free.fr/feijoa.htm> ;
- tous-les-fruits.com : <https://tous-les-fruits.com/fruit-238.html> ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Feijoa_\(en français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Feijoa_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Accae_sellowiana_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Accae_sellowiana_(source_en_anglais)) ;
- 5 "Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Accae_sellowiana ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-1641 ;

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 219 (As *Feijoa sellowiana*) ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing*, p 470 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 63 ; Burkhill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 1014 (As *Feijoa sellowiana*) ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 191 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 9 (As *Feijoa sellowiana*) ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 82 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 58 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 157 (As *Feijoa sellowiana*) ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 154 ; Fouqué, A., 1972, *Espèces fruitières d'Amérique tropicale*. Institut français de recherches fruitières outre-mer ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 296 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 96 (As *Feijoa sellowiana*) ; Hackett, C. & J. Carolane. 1982. *Edible Horticultural Crops*. ; 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. p16, 233 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 577 (As *Feijoa sellowiana*) ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 118 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit*. Angus & Robertson p 131 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1772 (As *Feijoa sellowiana*) ; Kunkel, G. *Plants for human consumption* ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 282 ; Lorenzi, H., 2002, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees*. Vol. 01 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 270 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 176 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 202 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening. Sixth edition*. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 314 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 41 ; Martin, F.W., C.W. Campbell and R.M. Ruberté, 1987, *Perennial edible fruits of the tropics - An inventory*. United States Department of Agriculture, Agricultural Research Service, Agriculture Handbook No. 642. Washington, D.C., USA. ; Mabberley, D. J., 1990, *The plant-book: a portable dictionary of the higher plants*. Cambridge University Press. NY. ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 179 ; Permaculture website Ngare Ndare project Kenya ; Perry, F., and Hay, R., 1982, *Guide to Tropical and Subtropical Plants*. Sun Books p 30 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*. Longmans. p 398 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 2 (As *Acca sellowiana*) ; Repert. Spec. Nov. Regni Veg. 50:59. 1941 ; Self, M., 199, *Phoenix Seeds catalogue*. p 15 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 142 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 417 ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 42 ; 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 40