

Byrsonima spicata (Schwartz) Kunth, (L.C. Richard) Niedenzu

Identifiants : 5561/byrspi

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 : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Malpighiales ;
- Famille : Malpighiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Polygalales ;
- Famille : Malpighiaceae ;
- Genre : Byrsonima ;

- Synonymes : *Byrsonima berteriana* A. Juss, *Byrsonima biacuminata* Rusby, *Byrsonima chrysophylla* Kunth, *Byrsonima coriacea* var. *spicata* (Cav.) Nied, *Byrsonima guadalupensis* G. Don, *Byrsonima horneana* Britton & Small, *Byrsonima hostmannii* Benth, *Byrsonima ophitica* Small ex Britton, *Byrsonima peruviana* A. Juss, *Byrsonima propinqua* Benth, *Byrsonima spicata* (Cav.) DC, *Byrsonima spicata* (Cav.) L.C. Richard, *Galphimia chrysophylla* Spreng, *Malpighia guadalupensis* Spreng, *Malpighia pruinosa* Spreng, *Malpighia spicata* Cav ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Locust berry, , Bois chardon, Crabo, Doncella, Hicha, Hilly hock, Hogberry, Indano, Locust-tree, Lontoekasi, Mariacao, Maricao, Mauriat, Murici pinima, Peralejo, Rain Nance, Sabanakwari, Shoemaker's tree, Tapal, ;



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

Parties comestibles : fruit^{[[0(+x) (traduction automatique)]]} | Original : Fruit^{[[0(+x)]]} La pulpe du fruit est consommée crue. Les fruits sont également conservés. Ils sont acides et sont donc utilisés pour les confitures et les gelées. Les fruits sont utilisés pour aromatiser la bouillie. Les fruits sont écrasés dans de l'eau et du sucre ajouté pour faire une boisson



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

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

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

Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 71 (Also as *Byrsonima chrysophylla*) ; Condit, R., et al, 2011, *Trees of Panama and Costa Rica*. Princeton Field Guides. p 272 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 146 ; Fouquet, A. 1972. *Espèces fruitières d'Amérique tropicale*. Institut français de recherches fruitières outre-mer ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology*. Academic Press p 85 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 140 ; 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 153 (As *Byrsonima chrysophylla*) ; Martin, F.W., C.W. Campbell and R.M. Rubert. 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. ; PROSEA ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 1 ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, *New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium*. Harvard. p 150 ; van Andel, T., 2000, *Useful plants of Guyana. Non-timber forest products of the North-West District of Guyana. Part 2. A Field Guide*. Tropenbos-Guyana Programme. p 285 ; van Roosmalen, M.G.M., 1985, *Fruits of the Guianan Flora*. Utrecht Univ. & Wageningen Univ. p 263 ; Verheij, E. W. M. and Coronel, R.E., (Eds.), 1991, *Plant Resources of South-East Asia*. PROSEA No 2. Edible fruits and nuts. Pudoc Wageningen. p 320