Nopalea cochenillifera (L.) Salm-Dyck, 1850 (Cochenillier)

Identifiants : 21880/nopcoc

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 06/06/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Ordre : Caryophyllales ;***
    - ***Famille : Cactaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Caryophyllales ;***
    - ***Famille : Cactaceae ;***
    - ***Genre : Nopalea ;***
- ***Synonymes : Cactus cochenillifer L. 1753 (=) basionym, Opuntia cochenillifera (L.) Mill. 1768 ;***
- ***Synonymes français : raquette espagnole ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : cochineal cactus, cochineal nopal cactus, cochineal-plant (cochineal plant) , Cochenille-Feigenkaktus (de), cacto-de-cochonilha (pt), palma (pt), palma-de-engorda (pt), palma-doce (pt), palma-miuda (pt), palmatória (pt), nopal chamacuero (es), nopal de la cochinilla (es), tunita (es), kochenillkaktus (sv) ;***

- ***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(+x)]] : fruit, tiges (pads)[{{{0(+x)]].

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)[{{{0(+x)]] :

  -le fruit peut être mangé ; ils sont également transformés en bonbons ;

  -les pads peuvent être consommés après que les épines aient été supprimées ; les jeunes articulations sont picklées.

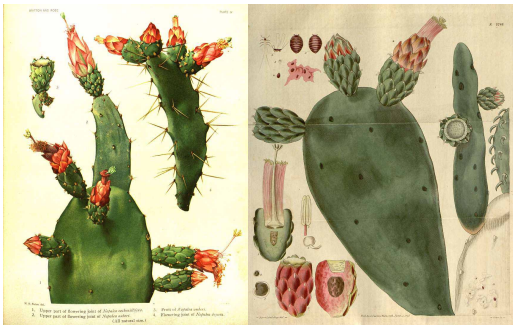
  C'est aussi un hôte pour la cochenille qui produit un colorant rouge pour colorer les aliments et les boissons[{{{0(+x)]].

  Le fruit peut être mangé. Ils sont également transformés en bonbons. Les coussinets peuvent être mangés après le retrait des épines. Les jeunes joints sont décapés. Il est également un hôte pour l'insecte chociné qui produit un colorant rouge pour les aliments et les boissons

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

- ***Note médicinale : *****

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



De gauche à droite :

Par Britton, N.L., Rose, J.N., Cactaceae (1919-1923) Cact. vol. 1 (1919) t. 4, via plantillustrations
Par Curtis, W., Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 54 (1827) [tt. 2705-2790] t. 2742, via plantillustrations

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Il est vendu sur les marchés locaux[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is sold in local markets[{{{0(+x)].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante tropicale. Il a besoin d'une bonne lumière du soleil. Il a besoin d'une température supérieure à 13 ° C. Il peut pousser dans des endroits arides. Dans l'Himalaya indien, il pousse entre 1 300 et 2 200 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 9-11[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a tropical plant. It needs good sunlight. It needs a temperature above 13Â°C. It can grow in arid places. In the Indian Himalayas it grows between 1,300-2,200 m above sea level. It suits hardiness zones 9-11[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Afrique, Asie, Australie, Bahamas, Amérique centrale *, Costa Rica, Cuba, Afrique de l'Est, Fidji, Ghana, Guatemala, Haïti, Hawaï, Himalaya, Honduras, Inde, Indochine, Indonésie, Jamaïque, Petites Antilles, Marquises, Mexique, Nigéria Amérique du Nord, Pacifique, Philippines, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sierra Leone, Amérique du Sud, Tanzanie, USA, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles, Zambie[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Africa, Asia, Australia, Bahamas, Central America*, Costa Rica, Cuba, East Africa, Fiji, Ghana, Guatemala, Haiti, Hawaii, Himalayas, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Jamaica, Lesser Antilles, Marquesas, Mexico, Nigeria, North America, Pacific, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, South America, Tanzania, USA, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 250 espèces d'Opuntia[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are about 250 Opuntia species[{{{0(+x)].

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

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

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2378532 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=25377 ***;***

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 411 ; Anderson, E.F., 2001, The Cactus Family, Timber Press. p 492 ; Creasey, R., 2000, Edible Mexican Garden. Periplus 51 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 954 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 64 (As Nopalea cochenillifera) ; Gard. dict. ed. 8: Opuntia no. 6. 1768 ; Innes, C. and Glass, C., 1997, The Illustrated Encyclopedia of Cacti. Sandstone Books. p 210 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1823 (As Nopalea cochinellifera) ; Malaisse, F., 1997, Se nourrir en floret claire africaine. Approche ecologique et nutritionnelle. CTA., p 65 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 180 (As Nopalea cochenillifera) ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 88 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 722 (As Nopalea cochenillifera) ; Plants of Haiti Smithsonian Institute https://botany.si.edu ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; https://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet [Accessed 5th April 2011] (As Nopalea cochenillifera) ; Smith, A.C., 1981, Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 2 p 272 ; Zuchowski W., 2007, Tropical Plants of Costa Rica. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 126 (As Nopalea cochinellifera)