

Solanum pimpinellifolium L., 1755 (Tomate groseille)

Identifiants : 37275/solpim

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 : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;
- Genre : Solanum ;

- **Synonymes :** *Lycopersicon esculentum* Mill. subsp. *pimpinellifolium* Brezh., *Lycopersicon pimpinellifolium* (L.) Mill. 1768, *Lycopersicum pimpinellifolium* (L.) 1768 ;

- **Synonymes français :** tomate-groseille, groseille primitive, tomate à feuilles de pimprenelle, tomate groseille sauvage ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** currennt tomato, German raisin tomato, tomatillo , Johannisbeertomate (de), tomate cimarrón (es), vinbärstomat (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, légume^{{{{0(+x)}}}μ.

Utilisation(s)/usage(s)^μ{{{0(+x)}} culinaires : les fruits sont consommés crus ou séchés ; ils sont ajoutés aux salades et aux soupes ; ils peuvent être picklés^{{{{0(+x)}}}.

Les fruits sont consommés crus ou séchés. Ils sont ajoutés aux salades et aux soupes. Ils peuvent être marinés



ATTENTION : même si aucune mention spécifique de la toxicité n'a été vu pour cette espèce, il appartient à un genre où beaucoup sinon tous les membres ont des feuilles toxiques et parfois aussi les fruits immatures. **ATTENTION :** même si aucune mention spécifique de la toxicité n'a été vu pour cette espèce, il appartient à un genre où beaucoup sinon tous les membres ont des feuilles toxiques et parfois aussi les fruits immatures^{{{{5(+)}}}.

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



Par Botaniske forening i København.; Dansk botanisk forening., via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un légume cultivé commercialement. Les fruits sont vendus sur les marchés locaux^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable. Fruit are sold in local markets^{{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il convient aux zones de rusticité des plantes 8 à 12^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : A tropical plant. It suits plant hardiness zones 8-12^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Andes, Asie, Australie, Brésil, Équateur, Inde, Mexique, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pérou, Philippines, Amérique du Sud, USA^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Andes, Asia, Australia, Brazil, Ecuador, India, Mexico, North America, Northeastern India, Peru, Philippines, South America, USA^{{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il est utilisé comme porte-greffe rustique pour greffer des tomates et aussi pour la reproduction^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is used as a hardy rootstock for grafting tomatoes and also for breeding^{{{{0(+x)}}}.

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

- **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Solanum_pimpinellifolium (en français) ;
- https://de.wikipedia.org/wiki/Solanum_pimpinellifolium (source en allemand) ;
- https://en.wikipedia.org/wiki/Solanum_pimpin (source en anglais) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-29603447 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=406496> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" ([*Lycopersicon pimpinellifolium* (L.) Mill.], en anglais) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 342 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 81 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia*

2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 233 ; Gard. dict. ed. 8: Lycopersicon no. 4. 1768 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 395 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; 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 530 ; 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 den Eynden, V., et al, 2003, Wild Foods from South Ecuador. Economic Botany 57(4): 576-603