

Bunchosia armeniaca (Cav.) DC., 1824 (Bunchosie des Andes)

Identifiants : 5431/bunarm

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

• Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Malpighiales ;
- Famille : Malpighiaceae ;

• Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- ~~Classis~~ Classe Magnoliopsida ;
- Ordre : Polygalales ;
- Famille : Malpighiaceae ;
- Genre : Bunchosia ;

• Synonymes : *Malpighia armeniaca* Cav. 1790 (= basionym, *Bunchosia armeniaca* f. *parvifolia* Nied. 1914, *Bunchosia armeniaca* f. *systyla* Nied. 1914, *Bunchosia pilocarpa* Rusby 1907 ;

• Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : peanut butter fruit, monk's plum, bunchosia, green plum, peanut-butter plant, ameixa-do-Peru (pt,br), ciruela de fraile (es), ciruela silvestre (es), ciruela verde (es), marmela (indéterminé) ;



• Note comestibilité : *

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

Fruit^{2(+),27(+x)} (pulpe/chair^{(((dp*))} [nourriture/aliment⁽⁽⁽²⁽⁺⁾⁾)] comestible^{27(+x)}.

Détails :

Plante cultivée en Equateur^{(((27(+x))}.

Le fruit a une pulpe douce et collante. Il a un goût un peu comme le beurre de cacahuète. Les fruits sont consommés frais ou utilisés en conserves. Ils sont moelleux

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

Original : Fruit^{(((0(+x))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

- **Petite histoire-géo :**

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

- : ;

- *Fleurs Fruits Feuilles de ... la Réunion et d'ailleurs* : https://fleurs-fruits-feuilles-de.com/bunchosia_armeniaca.php ;

- "Top Tropicals" (en anglais) : https://toptropicals.com/catalog/uid/Bunchosia_armeniaca.htm ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2685928 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=8141> ;

dont livres et bases de données : ²⁷*Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 59, par Louis Bubenicek) ;*

dont biographie/références : Uphof, Usher :: Bubenicek, Soukup J. (*Vocabulario de los nombres vulgares de la flora peruana, 1970*), Facciola

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

Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson* p 71 ;
Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press.* p 69 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications,* p 146 ; Grandtner, M. M. & Chevette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology. Academic Press* p 80 ; 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.* p15 ; 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 151 ; Lamont, S.R., et al, 1999, *Species composition, and use of Homegardens among three Amazonian Villages. Economic Botany* 53(3) pp 312-326 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants. Timber Press.* p 251 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda.* p 428 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook* 642 p 35 ; Miguel, E., et al, 1989, *A checklist of the cultivated plants of Cuba. Kulturpflanze* 37. 1989, 211-357 ; Popenoe, ; Prodr. 1:582. 1824 ; Smith, N., et al, 2007, *Amazon River Fruits. Flavors for Conservation. Missouri Botanical Gardens Press.* p 146 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii.* p 382 ; 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) ; Vasquez, R. and Gentry, A. H., 1989, Use and Misuse of Forest-harvested Fruits in the Iquitos Area. Conservation Biology* 3(4): 350f