

Fragaria chiloensis (L.) Mill., 1768

(Fraisier du Chili)

Identifiants : 1647/frachi

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 20/09/2020

• **Classification/taxinomie :**

- Famille : Rosaceae ;
- Nom complet : *Fragaria chiloensis* subsp. *chiloensis* f. *chiloensis* ;

- Synonymes : *Fragaria vesca* var. *chiloensis* L. 1753 (basionyme mais nom invalide, selon INPI, synonyme de " *Fragaria chiloensis* (L.) Duch. 1766", selon TPL ; synonyme de " *Fragaria chiloensis* subsp. *chiloensis* f. *ch* (=) basionym, *Potentilla chiloensis* (L.) Mabb. 2002 (synonyme de " *Fragaria chiloensis* subsp. *chiloensis* f. *chiloensis*", selon GRIN ; nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon TPL), dont homonymes : *Fragaria chiloensis* (L.) Duch. 1766 (synonyme d'une espèce ou "race" différente/distincte, selon TPL ;

- Synonymes français : chilère ;

- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : sand strawberry, beach strawberry, pine strawberry, Chilean strawberry, Chiloe strawberry , Chileerdbeere (de), moranguiero-do-Chile (pt), fresa chilena (es), frutilla (es) ;



• **Note : *****

- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruitµ0(+x)µ (fruitsµ0(+x)µ {faux-fruits : peau, chair/pulpe et grainesµ{{{(dp*)µ} crus ou cuitsµ{{{0(+x)µ [nourriture/aliment, base boissons/brevages et/ou assaisonnement {aromate}µ{{{(dp*)µ} et feuille (feuilles fraîchesµ{{{27(+x)µ [nourriture/alimentµ{{{(dp*)µ {en saladeµ{{{27(+x)µ} et base boissons/brevagesµ{{{(dp*)µ {tisanesµ0(+x)µ}}] comestiblesµ0(+x)µ.(1*) ;

Les fruits sont consommés crus ou cuits ; ils sont utilisés dans les gâteaux et les confitures.

Les feuilles fraîches peuvent être mises dans l'eau bouillante (et utilisées pour le thé)µ{{{~0(+x)µ} ou consommées en saladeµ{{{27(+x)µ}. L'espèce la plus importante à la base des fraises cultivéesµ{{{27(+x)µ} ;



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : les feuilles fanées pourraient être toxiques. Les fruits sont comestibles mais pourraient provoquer de l'urticaire chez certaines personnesµ<~27(+x)(dp*)µ.

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

Par Descourtilz M.E. (Flore médicale des Antilles, vol. 4: t. 262, 1827) [J.T. Descourtilz], via [plantillustrations.org](#)

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

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;
- [INPI \(en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Fragaria chiloensis" : [pages](#), [images](#) | "Fraisier du Chili" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 140, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp", 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 609 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 198 ; Gard. dict. ed. 8: Fragaria no. 4. 1768 (A. N. Duchesne, Hist. nat. frais. 165. 1766, as "races principales") - Duchesne's (1766) usage of binary names for "races principales" do not qualify as species names ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 315, 318 ; 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. p 17 ; Jones, J.K., 1979, Strawberry, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 238 ; Glowinski, L., 1999, The Complete Book of Fruit Growing in Australia. Lothian. p 150 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1859, 1881 ; Ladio, A. H. & Lozada, M., 2000, Edible Plant Use in a Mapuche Community of North-western Patagonia, Human Ecology. Vol. 28, No. 1. pp. 53-71 ; Ladio, A. H., 2001, The Maintenance of Wild Edible Plant Gatherings in a Mapuche Community of Patagonia. Economic Botany, Vol. 55, No. 2, pp. 243-254 ; Lamoureux, C.H., 1976, Trailside Plants of Hawaii's National Parks. Hawaii Natural History Association. p 28 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 177 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 234 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 797 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Rapoport, E., H., et al, 2003, Plantas Nativas Comestibles de la Patagonia Andina Argentino/Chilena Parte 1, Department de Ecologi Centro Regional Universitario Briloché p 28 ; Turner, N., 1995, Food Plants of Coastal First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 110 ; 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 198 ; www.chileflora.com*