

# *Luma apiculata* (DC.) Burret, 1941 (Myrthe du Chili)

Identifiants : 2090/lumapi

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 29/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
  - Famille : Myrtaceae ;
- **Synonymes français :** myrthe à écorce orange (tp\* de "orange-bark myrtle ") ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** honesty, luma, cinnamon barked myrtle, Chilean myrtle, orange-bark myrtle , arrayán (es), collimamol (es), palo colorado (es), temu (es) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -7-8°C (-10°C selon ribanjou) ;



- **Note :** \*\*\*
- **Note perso :** \*\*\*
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Fruit (fruits $\mu$ (+x) $\mu$  crus $\mu$ (dp\*)(0(+x)) $\mu$  {frais $\mu$ 0(+x) $\mu$ } [nourriture/aliment $\mu$ {{(dp\*)(0(+x)) $\mu$ } ou cuits $\mu$ {{(0(+x)) $\mu$ } [nourriture/aliment et base boissons/brevages $\mu$ {{(dp\*)(0(+x)) $\mu$ } {jus de fruits $\mu$ {{(0(+x)) $\mu$ }} ; graines $\mu$ 0(+x) $\mu$ ) et racine $\mu$ 0(+x) $\mu$  comestibles $\mu$ 0(+x) $\mu$ . ;

Racine, graines, fruit $\mu$ {{(0(+x)) $\mu$ .

Les fruits sont consommés frais ; ils sont également cuits et transformés en confitures et jus de fruits $\mu$ {{(0(+x)) $\mu$ . ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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



Curtis's Botanical Magazine (vol. 84 [ser. 3, vol. 14]: t. 5040, 1858) [W.H. Fitch], via [plantillustrations.org](#)

- **Liens, sources et/ou références :**
  - "[Plants For a Future](#)" (en anglais) et sa traduction [Plantes d'Avenir](#) ;
  - **Wikipedia :**
    - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Luma\\_apiculata](https://fr.wikipedia.org/wiki/Luma_apiculata) (en français) ;
    - [https://en.wikipedia.org/wiki/Luma\\_apiculata](https://en.wikipedia.org/wiki/Luma_apiculata) (source en anglais) ;

**dont classification :**

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

**dont Google (recherche de/pour) "Luma apiculata" :** [pages](#), [images](#) / **"Myrthe du Chili" :** [pages](#) ;

**dont livres et bases de données :** 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

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

*Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 839 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 448 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 158 (As *Myrceugenella apiculata*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 295 (As *Eugenia apiculata*) ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 187 ; 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 (As *Myrceugenia apiculata*) ; Notizbl. Bot. Gart. Berlin-Dahlem 15:523. 1941 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 38 ; [www.chileflora.com](http://www.chileflora.com)*