

Malpighia emarginata Sessé & Moc. ex DC., 1824 (Acérola)

Identifiants : 2126/malpun

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 19/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Malpighiaceae ;
- Synonymes : *Malpighia puniceifolia* auct., *Malpighia glabra* auct. (non L.), dont homonymes : *Malpighia emarginata* DC. 1824 ;
- Synonymes français : acérolier, cerisier des Barbades, cerisier des Antilles, cerise des Barbades {fruit}, cerise des Antilles {fruit}, acérole {fruit}, cerise-acérole (cerise acérole) {fruit}, cerise de Cayenne (erreur ? (qp*)), ce nom est plutôt attribué à *Eugenia uniflora*, cerisier des Indes, moureiller a feuilles de grenadier, moureiller des jardins, moureille {fruit} ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : acerola, Barbados-cherry, West Indian-cherry , Barbadoskirsche (de), westindische Kirsche (de), cerejeira-das-Antilhas (pt), grosella (es,pa), barbadoskorsbär (sv) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -2/-3°C (-1°C pour de jeunes plants ; premiers dégâts/dommages dès 0°C) ;



- Note perso : ***
- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit $\mu_{0(+x)}\mu$ (fruits $\mu_{0(+x)},27(+x)\mu$ frais $\mu_{0(+x)}\mu$ [nourriture/aliment et base boissons/brevages $\mu_{\{(dp^*)(0(+x))\mu}$ {jus $\mu_{0(+x)}\mu$ }] comestible $\mu_{0(+x)},27(+x)\mu$. ;
Partie(s) comestible(s) $\mu_{\{(0(+x)},27(+x)\mu}$: fruit(s) $\mu_{0(+x)},27(+x)\mu$. Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) $\mu_{\{(0(+x)}\mu$: les fruits sont consommés frais et surtout en jus ; ils sont également utilisés pour des gelées, des confitures, des desserts et des garnitures $\mu_{\{(0(+x)}\mu$. ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- Autres infos : N.B. : absence de source prouvant ou réfutant une différence avec *Malpighia glabra* L. ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

Par Eric Gaba (Sting - fr:Sting) (Travail personnel), via Wikimedia Commons

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

- **Wikipedia :**
 - <https://fr.wikipedia.org/wiki/Ac%C3%A9rola> (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Malpighia_emarginata (source en anglais) ;
- **Jardin! L'Encyclopédie :** https://nature.jardin.free.fr/1105/malpighia_punicifolia.html ;
- **Edible Medicinal and Non-medicinal Plants : Fruits, Volume 3 (livre, pages 153 à 159, en anglais) :**
https://books.google.fr/books?id=32rWbxUjjeMC&pg=PA153&lpg=PA153&dq=Malpighia+edible&source=bl&ots=p-3Xw49BQP&sig=cn9mZfKQ7KpDTYB68L2-2zJ0LSM&hl=fr&sa=X&ei=FTHPUJvkMcPR0QW1iIDwBw&redir_esc=y ;
- **"Dave's Garden" (en anglais) :** <https://davesgarden.com/guides/pf/go/118262/#b> ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Malpighia emarginata" : [pages](#), [images](#) / **"Acérola" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 185, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 261 ; Grandtner, M. M., 2008, World Dictionary of Trees. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <http://www.wdt.qc.ca>) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 398 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 200 ; Llamas, K.A., 2003, Tropical Flowering Plants. Timber Press. p 253 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. p 429 ; Morton, Julia F., 1987, Fruits of Warm Climates, Julia F. Morton, Publisher, pp. 204-209 ; Omawale, 1973, Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown p 13 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Prodr. 1:578. 1824 ; Rufino, M. M. et al, 2010, Bioactive compounds and antioxidant capacities of 18 non-traditional tropical fruit from Brazil. Food Chemistry 121: 996-1002 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, Flowering Plants of the Neotropics. Princeton. p 231 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 381 ; 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