

Polyscias fruticosa (L.) Harms, 1894

Identifiants : 2630/polfru

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))

Dernière modification le 19/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - Famille : Araliaceae ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** parsley panax ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) : feuilles.
Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) : les jeunes feuilles sont consommées comme un aromatisant ; elles sont également consommées bouillies (comme potherbe).



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Polyscias fruticosa" : [pages](#), [images](#) ;

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

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 482 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 820 ; Borrell, O.W., 1989, *An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea*. Marcellin College, Victoria Australia. p 54 ; Bot. Jahrb. Syst. 56:412. 1921 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 1. Kew. (As *Polyscias guilfoylei*) ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1589 (As *Nothopanax fruticosum*) and p 1826 ; Conn, B.J., (Ed.) 1995, *Handbooks of the Flora of Papua New Guinea*. Vol 3. Melbourne University Press. p 31 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1997, *Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation*. Vol 7. Lothian. p 419 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 26 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p 91 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 460 (As *Panax fruticosum*) ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 83 ; Lembogi Biologi Nasional, 1980m *Sayur-sayuran*. Balai Pustaka, Jakarta. p 22 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 176 ; Nakahara, K. et al, 2002, *Antimutagenicity of Some Edible Thai Plants, and a Biocative Carbazole Alkaloid, Mahanine, Isolated from Micromelum minutum*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 4796-4892 ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 64 (As *Nothopanax fruticosum*) ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 421, 422 ; Smith, A.C., 1985, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 3* p 640 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 134 (Drawing) ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 63 ; Van Sam, H. et al, 2008, *Uses and Conservation of Plant Species in a National Park. A case study of Ben En, Vietnam*. *Economic Botany* 62:574-593 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 171 ; Yuncker, T.G., 1959, *Plants of Tonga*, Bernice P. Bishop Museum, Hawaii, *Bulletin* 220. p 207