

Sambucus nigra L., 1753 **(Sureau noir)**

Identifiants : 28956/samnig

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/04/2024

• **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Astéridées ;**
- **Clade : Campanulidées ;**
- **Ordre : Dipsacales ;**
- **Famille : Adoxaceae ;**

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Dipsacales ;**
- **Famille : Adoxaceae ;**
- **Genre : Sambucus ;**

• **Synonymes : *Sambucus graveolens* Willd, *Sambucus peruviana* Kunth, Now 6 subspecies ;**

• **Synonymes français : grand sureau, sureau, sureau commun, susier, seuillet, haut-bois, arbre de Judas, seuillon, seus, sureau [subsp. *nigra*] ;**

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : American elder [subsp. *canadensis*], American elderberry [subsp. *canadensis*], black elder [subsp. *nigra*], blue elder [subsp. *cerulea*], blue elderberry [subsp. *cerulea*], blueberry elder [subsp. *cerulea*], Canadian elder [subsp. *canadensis*], common elder [subsp. *nigra*], elder, elderberry [subsp. *canadensis*], European elder [subsp. *nigra*], European elderberry [subsp. *nigra*], Florida elder [subsp. *canadensis*], Mexican elder [subsp. *canadensis*], Mexican elder [subsp. *cerulea*], sweet elder [subsp. *canadensis*], Kanadese vlier [subsp. *canadensis*] (af), schwarzer Holunder [subsp. *nigra*] (de), sabugueiro-negro [subsp. *nigra*] (pt), rayan [subsp. *peruviana*] (qu,pe), saúco [subsp. *nigra*] (es), saúco [subsp. *canadensis*] (es), saúco [subsp. *peruviana*] (es), sambugo [subsp. *nigra*] (es), bläfläder [subsp. *cerulea*] (sv), fläder [subsp. *nigra*] (sv), flikfläder [subsp. *nigra*] (sv), kanadafläder [subsp. *canadensis*] (sv) ;**



• **Note comestibilité : ******

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

fleur¹ (crues [salades (sans pédoncule)]¹/cuites¹) et/ou aromatisantes [boissons, vinaigre, plats, desserts]^{1,31} ; dont bourgeons [cuits (confits)¹]), fruit (baies immatures (vertes) : confites (avec parcimonie)¹ ; ou mûres et fraîches [crues¹ (avec parcimonie)¹/cuites (jus/sirop : boissons¹, gelées¹, confitures³¹, vinaigre¹)] ou séchées [crues (brutes)¹ et/ou aromatisantes (condiment)¹]) comestibles.(1*)

Détails :

fleurs - crues ou cuites ; fruits - cuits

La limonade de fleurs de sureau est une boisson très appréciée. Le sirop aussi. Les fleurs se cuisent en beignets.

Les boutons conservés dans le vinaigre peuvent accomoder des salades.

Les baies cuites parfument les gâteaux aux pommes et sont consommées en jus, en gelée et en confiture. On en fait aussi du vin. Enfin, elles sont utilisées comme colorant naturel, notamment pour les boissons et aliments^{[[wiki]]}.

Les fruits mûrs sont utilisés pour les confitures et les boissons. Ils sont également utilisés pour le vin. Ils sont riches en vitamine C. Les fleurs peuvent être consommées cuites. Ils sont ajoutés aux salades et transformés en beignets frits avec des œufs. Les fleurs ont un goût légèrement amer et sont utilisées dans le sirop de fleur de sureau. Les fleurs et les feuilles sont bouillies pour une tisane. Les graines sont pressées pour l'huile. ATTENTION Les racines, les feuilles et les tiges sont considérées comme toxiques. Les fruits sont considérés comme toxiques lorsqu'ils sont verts mais comestibles lorsqu'ils sont noirs

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)
226	54	2.5	0	0	0	0	0



(1)les baies vertes immatures (crues ou cuites), de même que les noires mûres (crues), sont toxiques et peuvent parfois causer des diarrhées et nausées ; il est donc fortement recommandé de n'en consommer, ainsi, que de petites quantités. (irrégulièrement/ponctuellement ? (qp*))*

*Le sureau noir peut être confondu avec le Sureau hièble (*Sambucus ebulus*) dont les baies peuvent être très toxiques.(1*)les baies vertes immatures (crues ou cuites), de même que les noires mûres (crues), sont toxiques et peuvent parfois causer des diarrhées et nausées ; il est donc fortement recommandé de n'en consommer, ainsi, que de petites quantités^{[[1]]}. (irrégulièrement/ponctuellement ? (qp*))*

*Le sureau noir peut être confondu avec le Sureau hièble (*Sambucus ebulus*) dont les baies peuvent être très toxiques^{[[wiki]]}.*

- Note médicinale : ***

- Usages médicinaux : Le sureau noir fait partie à la pharmacopée traditionnelle, au moins dès l'Antiquité et y compris pour la médecine ayurvédique d'Inde.

Au Ier siècle de notre ère, Pline l'Ancien le recommandait contre les catarrhes et les excès de mucus, tout comme le médecin grec Galien au IIe siècle.

*Les Amérindiens d'Amérique du Nord lui attribuaient les mêmes propriétés qu'au sureau blanc (*Sambucus canadensis*, dont la composition est semblable à celle de son cousin européen).*

*Dans diverses régions du monde, les fleurs du *Sambucus nigra*, en tisane, étaient utilisées ou le sont encore comme diaphorétique contre les refroidissements et la grippe. Les études de Caroline M, Camille N., Justine T. et Charlène N. vont dans ce sens et ajoutent aux fleurs des propriétés antioxydantes aux fleurs, grâce à la présence de monomères d'anthocyane.*

En France, une étude ethnobotanique a en 1984 porté sur les usages des plantes dans la vie quotidienne à Bagnes au début du XXe siècle. Le sureau (dont les noms patois de cette région étaient sy?u, sy?, s? ou s?u) était utilisé via ses fruits (en sirop), ses fleurs (en tisane et en inhalation contre le rhume et les refroidissements) ; il était dans cette région considéré comme « bon pour la circulation », et en particulier un mélange de Sureau et de Benoîte était utilisé en compresse pour soulager les varices.

En 1986, la Commission E, un organisme gouvernemental allemand, approuvait l'usage médicinal des fleurs de sureau pour le traitement du rhume. En 1999, l'organisation mondiale de la santé a reconnu les usages traditionnels des fleurs de sureau comme diaphorétique (qui provoque la sudation) et expectorant.

En 1995, un essai clinique à double insu avec placebo, mené dans un kibbutz israélien lors d'une épidémie de grippe, a conclu qu'un extrait de baies de sureau était nettement supérieur au placebo pour soulager les symptômes de la grippe : en deux jours, 93,3 % des sujets traités au sureau voyaient déjà un soulagement significatif de leurs symptômes, tandis qu'il a fallu six jours pour que 91,7 % des personnes sous placebo éprouvent une amélioration similaire.

En 2002, une étude de pharmacovigilance a porté sur 762 femmes enceintes ayant durant leur grossesse pris une préparation renfermant, entre autres plantes, des fleurs de sureau. Aucun effet tératogène ni embryotoxique n'a été observé.

Les fleurs contiennent des anthocyanes, des flavonoïdes, du mucilage, des tanins et une petite quantité d'huile essentielle très aromatique. Les fruits contiennent les mêmes flavonoïdes, des vitamines A, B et C.

A noter que chez l'espèce proche *sambucus ebulus* (dont les baies sont toxiques), les feuilles fraîches, toxiques car très riches en acide cyanhydrique, ont été utilisées en cataplasmes^{[[wiki]]} ;

- Usages médicinaux : jeunes feuilles - tabac^{[[dp*]](1)}. Les jeunes feuilles à peine écloses servaient à couper le tabac^{[[1]]} ;

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



De gauche à droite :

Par Lindman, C.A.M., *Bilder ur Nordens Flora Bilder Nordens Fl.* vol. 1 (1922), via plantillustrations

Par ariesa66, via pixabay

Par Berg, O.C., Schmidt, C.F., *Atlas der officinellen Pflanzen (1893-1902) Atlas. Off. Pfl.* vol. 1 (1891), via plantillustrations

Par Thomé, O.W., *Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl.* vol. 4 (1885), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Les plantes sont assez communes dans les hautes terres de Papouasie-Nouvelle-Guinée mais les fruits sont rarement utilisés. C'est une plante cultivée. Il est fourragé et utilisé dans les restaurants en Suède^{[[0(+x)] (traduction automatique)]}.

Original : Plants are fairly common in the highlands of Papua New Guinea but the fruit are rarely used. It is a cultivated plant. It is foraged and used in restaurants in Sweden^{[[0(+x)]}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il ne fructifie régulièrement qu'entre 400 m et 1800 m d'altitude sous les tropiques. La plante pousse jusqu'à 2600 m d'altitude. Il peut pousser dans les Alpes européennes jusqu'à 1500 m d'altitude. Il est endommagé par la sécheresse mais peut tolérer le gel. Il a besoin d'une position ombragée protégée. Il pousse naturellement dans les régions tempérées de l'hémisphère nord. Il favorise les sols à forte teneur en azote. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1000 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 5-10. Arboretum Tasmania^{[[0(+x)] (traduction automatique)]}.

Original : It is a temperate plant. It only fruits consistently between 400 m and 1800 m altitude in the tropics. The plant grows up to 2600 m altitude. It can grow in the European Alps up to 1500 m altitude. It is damaged by drought but can tolerate frost. It needs a protected shady position. It grows naturally in temperate regions in the northern hemisphere. It favours soils with a high nitrogen content. In Argentina it grows from sea level to 1,000 m above sea level. It suits hardiness zones 5-10. Arboretum Tasmania^{[[0(+x)]}.

- Localisation :

Afrique, Albanie, Argentine, Arménie, Asie, Australie, Autriche, Açores, Balkans, Biélorussie, Belgique, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Caucase, Afrique centrale, Chili, Chine, Croatie, Chypre, République tchèque, Danemark, Europe, Malouines, Finlande, France, Gabon, Géorgie, Allemagne, Grèce, Hongrie, Inde, Irlande, Italie, Lituanie, Macédoine, Méditerranée, Mexique, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Norvège, Pacifique, Pakistan, Palestine, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pologne, Portugal, Roumanie, Russie, Scandinavie, Asie du Sud-Est, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Suisse, Syrie, Tasmanie, Turquie, Ukraine^{[[0(+x)] (traduction automatique)]}.

Original : Africa, Albania, Argentina, Armenia, Asia, Australia, Austria, Azores, Balkans, Belarus, Belgium, Bosnia, Britain, Bulgaria, Caucasus, Central Africa, Chile, China, Croatia, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Europe, Falklands, Finland, France, Gabon, Georgia, Germany, Greece, Hungary, India, Ireland, Italy, Lithuania, Macedonia, Mediterranean, Mexico, Netherlands, New Zealand, North Africa, Norway, Pacific, Pakistan, Palestine, Papua New Guinea, PNG, Poland, Portugal, Romania, Russia, Scandinavia, SE Asia, Serbia, Slovakia, Slovenia, South America, Spain, Sweden, Switzerland, Syria, Tasmania, Turkey, Ukraine^{(((0+x)))}.

◦ **Notes :**

*Il existe environ 25 espèces de *Sambucus*. Également mis dans la famille des Sambucacées*^{(((0+x)) (traduction automatique))}.

*Original : There are about 25 *Sambucus* species. Also put in the family Sambucaceae*^{(((0+x)))}.

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

- **Pommiers.com** : <https://www.pommiers.com/sureau/sureau.htm> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Sambucus_nigra ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2486519 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=32994> ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre page 167, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Abbet, C., et al, 2014, Ethnobotanical survey on wild alpine food plants in Lower and Central Valais (Switzerland). *Journal of Ethnopharmacology* 151 (2014) 624–634 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 545 ; Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioversity International. p 86 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 906 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 83 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 930 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, A Grower's Guide to Herbs. Murdoch Books. p 31 ; Cerne, M., 1992, Wild Plants from Slovenia used as Vegetables. *Acta Horticulturae* 318 ; Christianell, A., et al, 2010, The Cultural Significance of Wild Gathered Plant Species in Kartitsch (Eastern Tyrol, Austria) and the Influence of Socioeconomic Changes on Local Gathering Practices. Chapter 3 in Ethnobotany in the New Europe. Berghahn Books. ; Ciftcioglu, C. G., 2015, Sustainable wild-collection of medicinal and edible plants in Lefke region of North Cyprus. Agroforest Syst. Springer ; Cordero, S. E., Abello, L. A., & Galvez, F. L., 2017, Plantas silvestres comestibles y medicinales de Chile y otras partes del mundo. CORMA p 121 ; Crawford, M., 2012, How to grow Perennial Vegetables. Green Books. p 101 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, Wild Food in Australia. Fontana. p 56, 162 ; Cruz, I. M., et al, 2015, Edible fruits and seeds in the State of Mexico. *Revista Mexicana de Ciencias Agricolas*. Vol. 6. Num. 2 pp 331-346 ; Curtis, W.M., 1963, The Students Flora of Tasmania Vol 2 p 265 ; Denes, A., et al, 2012, Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81 (4): 381-396 ; Dolina, K. & Luczaj, L., 2014, Wild food plants used on the Dubrovnik coast (south-eastern Croatia) *Acta Soc Bot Pol* 83(3):175–181 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TÂrkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 330 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 223 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd, London. p 178 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 276 ; Glowinski, L., 1999, The Complete Book of Fruit Growing in Australia. Lothian. p 176 ; Hammer, K. & Spahillari, M., 1999, Crops of European origin. in Report of a networking group on minor crops. IPGRI p 46 ; Harris, E & J., 1983, Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain. Reader's Digest. p 176 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 592 ; Hemphill, I., 2002, Spice Notes Macmillan. p 171 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 290 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 286 ; <http://nordicfoodlab.org/blog/2102/9/wild-edible-plants-an-overview> ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 201 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1771 ; Kremer, B.P., 1995, Shrubs in the Wild and in Gardens. Barrons. p 171 ; Kybal, J., 1980, Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney p 178 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 128 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 210 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, Wild food plants of popular use in Sicily. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 261 ; Luczaj, L., 2012, Ethnobotanical review of wild edible plants of Slovakia. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):245-255 ; Luczaj, L. et al, 2012, Wild food plant use in 21st century Europe: the disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles. *Acta Soc Bot Pol* 81(4):359–370 ; Luczaj, L. et al, 2013, Wild edible plants of Belarus: from Rostakinski's questionnaire of 1883 to the present. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:21 ; Åukasz Åuczaj and Wojciech M SzymbaÅski, 2007, Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish

countryside: a review. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 17 ; Luczaj, L., et al, 2015, Wild food plants and fungi used by Ukrainians in the western part of the Maramureş region in Romania. *Acta Soc Bot Pol* 84(3):339–346 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 154, 177 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 81 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 511 ; Nedelcheva A., 2013, An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria. *EurAsian Journal of BioSciences* 7, 77-94 ; Ozbuçak, T. B. et al, 2006, The Contribution of Wild Edible Plants to Human Nutrition in the Black Sea Region of Turkey. *Ethnobotanical Leaflets* 10: 98-103 ; Pardo-de-Santayana, M., et al, 2005, The gathering and consumption of wild edible plants in the Campoo (Cantabria, Spain). *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 56(7): 529-542 ; Pieroni, A., 1999, Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; Pieroni, A.,& Giusti, M. E., 2009, Alpine Ethnobotany in Italy: *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 5:32 ; Pieroni, A. et al, 2013, One century later: the folk botanical knowledge of the last remaining Albanians of the upper Reka Valley, Mount Korab, Western Macedonia. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 9:22 ; Pieroni, A. & Soukand, R., 2018, Forest as Stronghold of Local Ecological Practice: Currently Used Wild Food Plants in Polesia, Northern Ukraine. *Economic Botany*, XX(X) pp. 1-21 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Postman, J. D., et al, 2012, Recent NPGS Coordinated Expeditions in the Trans-Caucasus Region to Collect Wild Relatives of Temperate Fruit and Nut Crops. In *Acta Horticulturae Number 948* p 191-198 ; Raponda-Walker, A & Sillans, R., 1961, *Les Plantes Utiles du Gabon*. Editions Paul Lechevalier, Paris. p 119 ; Redzic, S. J., 2006, Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Redzic, S., 2010, Use of Wild and Semi-Wild Edible Plants in Nutrition and Survival of People in 1430 Days of Siege of Sarajevo during the War in Bosnia and Herzegovina (1992–1995). *Coll. Antropol* 34 (2010) 2:551-570 ; Rigat, M et al, 2009, Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with medicinal Properties. *Ecology of Food and Nutrition*, 48:303-327 ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 50 ; Sansanelli, S., et al, 2014, Wild food plants traditionally consumed in the area of Bologna (Emilia Romagna region, Italy). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:69 ; Schmidt, E., Lotter, M., & McCleland, W., 2007, *Trees and shrubs of Mpumalanga and Kruger National Park*. Jacana Media p 658 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees*. Simon & Schuster. No. 166 ; Schunko, C., et al, 2010, Organic farmers use of wild food plants and fungi in a hilly area in Styria (Austria). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 6:17 ; Schunko, C., et al, 2012, Intracultural variation of knowledge about wild plant uses in the Biosphere Reserve Grosses Walsertal (Austria). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 8:23 ; Self, M., 199, *Phoenix Seeds catalogue*. p 15 ; Sfikas, G., 1984, *Trees and shrubs of Greece*. Efstathiadis Group. Athens. p 186 ; Shikov, A. N. et al, 2017, Traditional and Current Food Use of Wild Plants Listed in the Russian Pharmacopoeia. *Frontiers in Pharmacology*. Vol. 8 Article 841 ; Skinner, G. & Brown, C., 1981, *Simply Living. A gatherer's guide to New Zealand's fields, forests and shores*. Reed. p 46 ; Simkova, K. et al, 2014, Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 88, 49-67 ; Sp. pl. 1:269. 1753 ; Svanberg, I., 2012, The use of wild plants as food in pre-industrial Sweden. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4): 317-327 ; Tardio, J., et al, 2006, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. *Botanical J. Linnean Soc.* 152, 27-71 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 18 ; Upson, R., & Lewis R., 2014, Updated Vascular Plant Checklist and Atlas for the Falkland Islands. *Falklands Conservation and Kew*. ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 336 ; www.chileflora.com