

Vasconcellea quercifolia A. St.-Hil., 1837

(Papayer à feuilles de chêne (tp* de "oak leaved pa)

Identifiants : 40374/vasque

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Malvidées ;**
- **Ordre : Brassicales ;**
- **Famille : Caricaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Violales ;**
- **Famille : Caricaceae ;**
- **Genre : Vasconcellea ;**

- **Synonymes : *Carica quercifolia* (A.St.Hil.) Hieron 1882 (synonyme selon GRIN ; nom accepté et espèce différente selon TPL) ;**

- **Synonymes français : papaye des montagnes, papayer à petits fruits ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : oak leaved papaya , Calasacha, Gargatea, Higuera del monte, Iaracatia, Jacaratia, Jaracatia, Mamaozinho-do-mato ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -3/-5/-6/-6,5°C (0°C?) ;**



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

Fruit (fruits 27(+)) [nourriture/aliment^{(((dp*))})] comestible.

Détails :

Fruits consommés localement en confiture^{(((27(+x))}).

Les fruits sont consommés confits ou transformés en conserves. Les fruits peuvent être consommés crus. Les branches sont utilisées pour faire des bonbons



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

Par Collection des vélins du Muséum national d'histoire naturelle Coll. Vélins Mus. Natl. Hist. Nat. Paris, via plantillustrations

Par USDA Pomological Watercolor Collection (1872-1948), via plantillustrations

Par inconnu, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Il pousse naturellement dans la forêt semi-décidue de haute altitude au Brésil. Il a été enregistré à 3 500 m d'altitude en Amérique tropicale. Il peut tolérer des températures allant jusqu'à -5 ° C. Il convient aux climats subtropicaux et tempérés chauds. Il convient aux zones de rusticité 10-11^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It grows naturally in semi-deciduous high altitude forest in Brazil. It has been recorded at 3,500 m altitude in tropical America. It can tolerate temperatures down to -5°C. It suits subtropical and warm temperate climates. It suits hardiness zones 10-11^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

*Argentine, Asie, Australie, Bolivie, Brésil *, Équateur, Pérou, Inde, Pacifique, Paraguay, Philippines, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud *, Uruguay*^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Argentina, Asia, Australia, Bolivia, Brazil, Ecuador, Peru, India, Pacific, Paraguay, Philippines, SE Asia, South America*, Uruguay*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe au moins 22 à 40 espèces de Carica^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : There are at least 22-40 species of Carica^{{{{0(+x)}}}}.

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

- "Trade Winds Fruit" (en anglais) : https://www.tradewindsfruit.com/oak_leaved_papaya.htm ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-6100067 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=70821> ;

dont livres et bases de données : ²⁷ Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 69, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 106 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 83 (As *Carica quercifolia*) ; Bol. Acad. Nac. Ci. 4:122. 1882 ; Brazil: Biodiversity for Food and Nutrition. <http://www.b4fn.org/countries/brazil/> ; Coradin, L. et al (Eds), 2011, *Especies Nativas da Flora Brasileira de Valor Economico Atual ou Potencial*. Brasilia MMA. p 163 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 9 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 330 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 181 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 73 ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology*. Academic Press p 686 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 902 ; Kinupp, V. F., 2007, *Plantas alimenticias nao-convencionais da regio metropolitana de Porto Alegre, RS, Brazil* p 73 ; Lorenzi, H., 2002, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees*. Vol. 02 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 77 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 109 (As *Vasconcella quercifolia*) ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 105 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 91 (As *Carica quercifolia*) ; NYBG herbarium "edible" ; Scarpa, G. F., 2009, *Wild food plants used by the indigenous peoples of South American Gran Chaco: A general synopsis and intercultural comparison*. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 83:90-101 (As *Carica quercifolia*) ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, *Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz*. p 85 ; www.coleccionandofrutas.org ; www.tradewindsfruit.com