

Echinocactus platyacanthus Link & Otto

Identifiants : 12315/echplp

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Cactaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Cactaceae ;
- Genre : Echinocactus ;

- **Synonymes :** *Echinocactus grandis* Rose, *Echinocactus helophorus* Lemaire, *Echinocactus ingens* Zuccarini ex Pfeiffer, *Echinocactus karwinskii* Zuccarini, *Echinocactus palmeri* Rose, *Echinocactus visnaga* W.J. Hooker, et d'autres ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** giant barrel cactus, giant viznaga, large barrel cactus , Biznaga burra, Biznaga de dulce, Biznaga Gigante ;



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

Tige, fruit ; -la pulpe confite des tiges est consommée comme sucrerie ou utilisée pour parfumer la viande ou les desserts ; la tige est coupée en morceaux et bouillie avec du sucre jusqu'à ce qu'elle cristallise, puis est ensuite mangée ou ajoutée aux pâtisseries et aux gâteaux ; les morceaux coupés sont souvent laissés sécher pendant 2 jours^{{{0(+x)}}}. La pulpe confite des tiges est consommée comme sucrée ou utilisée pour parfumer la viande ou les desserts. La tige est coupée en morceaux et bouillie avec du sucre jusqu'à ce qu'elle cristallise. Ceci est ensuite mangé ou ajouté aux pâtisseries et aux gâteaux. Les morceaux coupés sont souvent autorisés à sécher pendant 2 jours



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

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Distribution :**

Il pousse mieux dans les sols légers à moyens et bien drainés. Il a besoin d'une position ensoleillée ouverte. Il résiste au gel et à la sécheresse. Il convient aux zones de rusticité 9-11. Jardins botaniques de Brisbane^{{{0(+x)}}}
(traduction automatique)

Original : It grows best in light to medium, well-drained soils. It needs an open sunny position. It is resistant to frost and drought. It suits hardiness zones 9-11. Brisbane Botanical gardens^{{{0(+x)}}}.

◦ **Localisation :**

Australie, Mexique, Amérique du Nord, USA^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Australia, Mexico, North America, USA^{{{0(+x)}}}.

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

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Anderson, E.F., 2001, The Cactus Family, Timber Press p 228 ; Astrada, E., et al, 2007, Ethnobotany in the Cumbres de Monterrey National Park, Nuevo Leon, Mexico. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 3:8 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 371 (As Echinocactus ingens) ; Castillo, del R. F. & Trujillo, S., 1991, Ethnobotany of Ferocactus histrix and Echinocactus playacanthus (Cactaceae) in the Semiarid Central Mexico: Past, Present and Future. Economic Botany, Vol. 45, No. 4, pp. 495-502 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 526 ; Estrada-Castillon, E., et al, 2014, Ethnobotany in Rayones, Nuevo Leon, Mexico. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 10:62 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 63 (Also as Echinocactus grandis and Echinocactus ingens) ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 90 (As Echinocactus grandis) ; 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 327 (As Echinocactus grandis and Echinocactus ingens) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1727 (As Echinocactus grandis) ; Kunkel, (As Echinocactus ingens) ; Subik, R. & Kunte, L., 2003, The Complete Encyclopedia of Cacti. Rebo International. p 13