

Escontria chiotilla (A.A.Weber ex K.Schum.) Rose, 1906

Identifiants : 13187/escchi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- **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 : Escontria ;

- **Synonymes :** *Cereus chiotilla* F.A.C. Weber, *Myrtillocactus chiotilla* (F.A.C. Weber) P.V. Heath ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** chiotilla, jiotilla, Jiotilla, Quiotilla ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 9-11 ;



- **Note comestibilité :** ****

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

Partie comestible : fruit ; les fruits violets charnus sont consommés frais ; ils sont également utilisés dans les marmelades et les crèmes glacées, et utilisés pour les jus ; les fruits sont également séchés et auraient une saveur de groseille à maquereau ; ils sont vendus sur les marchés de Tehucan sous le nom de geotilla et tuna⁽⁽⁽⁵⁺⁾⁾. Les fruits sont consommés frais. Ils sont également utilisés dans la marmelade et la crème glacée. Ils sont également utilisés pour le jus. Les fruits sont également séchés



ATTENTION ; épines acérées.ATTENTION ; épines acérées⁽⁽⁽⁵⁺⁾⁾.

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



- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les fruits sont vendus sur les marchés. Il est parfois cultivé comme fruit. 995 tonnes sont récoltées au Mexique^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : The fruit are sold in markets. It is occasionally cultivated as a fruit. 995 tons are harvested in Mexico^{{{{0(+x)}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il pousse dans les endroits arides. Il se produit dans les régions avec une température de 25 ° C et une pluviométrie de 1 340 mm^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a tropical plant. It grows in arid places. It occurs in areas with a temperature of 25°C and a rainfall of 1,340 mm^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

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

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

- **Notes :**

Il n'existe qu'une seule espèce d'Escontria. Il a des propriétés anti-oxydantes^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : There is only one Escontria species. It has anti-oxidant properties^{{{{0(+x)}}}.

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

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : [5https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Escontria+chiotilla](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Escontria+chiotilla) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) de www.ebnet.international.org/PL/Escontria.htm#2802296 ;

Andersohn, G., 1983, *Cacti and Succulents*. EP Publishing. p 69 (As *Escontria chiotilla*) ; Anderson, E.F., 2001, *The Cactus Family*, Timber Press p 314 ; Arellanes, Y., et al, 2013, *Influence of traditional markets on plant management in the Tehuacan Valley*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:38 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 63 ; Fouquet, A. 1972. *Espèces fruitières d'Amérique tropicale*. Institut français de recherches fruitières outre-mer ; Gonzalez-Insuasti, M. S. and Caballero, J., 2007, *Managing Plants Resources: How Intensive Can it be?* *Human Ecology*, 35:303-314 ; Gonzalez-Insuasti, M. S., et al, 2011, *Intra-cultural Differences in the Importance of Plant Resources and Their Impact on Management Intensification in the Tehuacan Valley, Mexico*. *Human Ecology* 39:191-202 ; Huerta, E. A. R., et al, 2015, *Escontria chiotilla (Cactaceae): fruit development, maturation and harvest index*. *Fruits*, Vol. 70(4):p. 201-222. ; 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 349 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 86 ; Perez-Negron, E., et al, 2014, *Use of columnar cacti in the Tehuacan Valley, Mexico: perspectives for sustainable management of non-timber forest products*. *Journal of Ethnobotany and Ethnomedicine*, 10:79 ; www.desert-tropicals.com