

***Eugenia uniflora* L., 1753**

(Cerisier de cayenne)

Identifiants : 13495/euguni

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;
- Genre : *Eugenia* ;

- **Synonymes :** *Eugenia michelii* Lamk, *Luma costata* (Cambess.) Herter, *Myrtus brasiliana* L, *Plinia rubra* L, *Stenocalyx michelii* (Lam.) O. Berg, *Syzygium michelii* (Lam.) Duthie, et quelques autres ;

- **Synonymes français :** pitanga, cerisier de tahiti, cerisier du Surinam, cerisier du Brésil, cerise carrée, cerise de Cayenne ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Surinam cherry, pitanga, Badirbonga, Brazilian cherry, Cayenne cherry, Ceremai belanda, Cereza de cayena, Cereza de Surinam, Ceri brazil, Cerise de cayenne, Dewandaru, Dorobokalatrano, Florida cherry, Guinda, Hong zi guo, Mayom-farang, Pendanga, Pitanga de praia, Rasay, Surinaamsekers, Teri ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -4,5/-5,5°C (-7°C?) ;



- **Note comestibilité :** ****

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

Fruit^{0(+x)} (fruits²⁷⁽⁺⁾ {chair/pulpe et peau} [nourriture/aliment^{(((dp*))} : crus²⁷⁽⁺⁾ {frais^{0(+x)}} ou cuits^(dp*)]) et feuille (feuilles^{0(+x)} [base boissons/brevages^{(((dp*))} : tisanes {substitut/succédané de thé^{(((0(+x)))}})] comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Le fruit mûr est consommé frais ; il peut être cuit ou utilisé pour les confitures^{(((0(+x)))}, gelées²⁷⁽⁺⁾ et autres produits^{(((0(+x)))}. La peau est-elle bien comestible et consommable ? (qp*)

Les feuilles sont utilisées comme un substitut pour le thé^{(((0(+x)))}. Consommation locale ; plante cultivée sous les tropiques et sub-tropiques^{(((~27(+x)))}.

Le fruit mûr se mange frais. Il peut être cuit ou utilisé pour les confitures et autres produits. Les feuilles sont utilisées comme substitut du thé

Partie testée : fruit^{(((0(+x)))} (traduction automatique)

Original : Fruit^{(((0(+x)))}

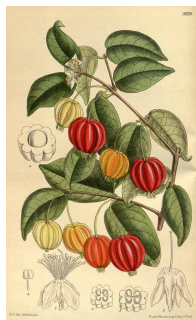
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
90.8	138	33	0.8	150	26.3	0.2	0



ATTENTION : les graines ne doivent pas être consommées car il se peut qu'elles provoquent la diarrhée. ATTENTION : les graines ne doivent pas être consommées car il se peut qu'elles provoquent la diarrhée^{{{(dp*)}}}.

- Note médicinale : ***

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



Par Curtis's Botanical Magazine (vol. 141 [ser. 4, vol. 11]: t. 8599, 1915) [M. Smith], via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Des arbres ont été cultivés et distribués dans certaines zones côtières de Papouasie-Nouvelle-Guinée^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : Trees have been grown and distributed in some coastal areas in Papua New Guinea^{{{(0(+x))}}}.

- Distribution :

C'est une plante tropicale. Il pousse dans les basses terres. Il est originaire d'Amérique du Sud. Il pousse dans les basses terres tropicales du niveau de la mer jusqu'à environ 800 m ou plus en Papouasie-Nouvelle-Guinée. Dans le sud de l'Inde, il atteint 1700 m d'altitude. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 1 500 m d'altitude. Il convient à un climat chaud et humide. Une humidité adéquate est nécessaire pendant le développement des fruits. Il peut être cultivé dans les régions subtropicales. Il peut supporter du gel. Les arbres matures peuvent résister à des gelées jusqu'à -3 ° C. Il fait mieux avec un pH de 5-7. Il pousse dans la forêt de Miombo en Afrique. Il convient aux zones de rusticité 10-12. Dans XTBG Yunnan. Au Sichuan^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : It is a tropical plant. It grows in the lowlands. It is native to South America. It grows in the tropical lowlands from sea level up to about 800 m or higher in Papua New Guinea. In south India it grows to 1700 m altitude. In Argentina it grows from sea level to 1,500 m above sea level. It is suited to a warm moist climate. Adequate moisture is needed during fruit development. It can be grown in the subtropics. It can stand some frost. Mature trees can withstand frosts down to -3Â°C. It does best with a pH of 5-7. It grows in Miombo woodland in Africa. It suits hardiness zones 10-12. In XTBG Yunnan. In Sichuan^{{{(0(+x))}}}.

- Localisation :

Africa, Amazon, Argentina, Asia, Australia, Bahamas, Belize, Bermuda, Brazil*, Cameroon, Central Africa, Central America, China, Colombia, Cook Islands, Cuba, Dominican Republic, East Africa, El Salvador, Ethiopia, Fiji, French Guiana, Ghana, Guadeloupe, Guatemala, Guianas, Guinea-Bissau, Guyana, Haiti, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Jamaica, Japan, Madagascar, Malawi, Malaysia, Marquesas, Martinique, Micronesia, Mozambique, Norfolk Island, Pacific, Panama, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Philippines, Pohnpei, Puerto Rico, Samoa, Sao Tome and Principe, SE Asia, Sierra Leone, South America, Sri Lanka, St Lucia, Suriname, Taiwan, Thailand, Tonga, Uganda, Uruguay, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}}.

Original : Africa, Amazon, Argentina, Asia, Australia, Bahamas, Belize, Bermuda, Brazil*, Cameroon, Central Africa, Central America, China, Colombia, Cook Islands, Cuba, Dominican Republic, East Africa, El Salvador, Ethiopia, Fiji, French Guiana, Ghana, Guadeloupe, Guatemala, Guianas, Guinea-Bissau, Guyana, Haiti, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Jamaica, Japan, Madagascar, Malawi, Malaysia, Marquesas, Martinique, Micronesia, Mozambique, Norfolk Island, Pacific, Panama, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Philippines, Pohnpei, Puerto Rico, Samoa, Sao Tome and Principe, SE Asia, Sierra Leone, South America, Sri Lanka, St Lucia, Suriname, Taiwan, Thailand, Tonga, Uganda, Uruguay, USA, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies, Zambia, Zimbabwe^{{{{0+*}}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 550 espèces d'Eugenia. Ils se trouvent principalement en Amérique du Sud tropicale et subtropicale. Il a des activités antioxydantes^{{{{0+*}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 550 Eugenia species. They are mostly in tropical and subtropical South America. It has antioxidant activities^{{{{0+*}}}}.

- Nombre de graines au gramme : 1,1 ;

- Liens, sources et/ou références :

◦ "Fruits of Warm Climates" (livre en anglais, pages 386 à 388, par Julia F. Morton), via Purdue Agriculture (NewCROP) : https://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/surinam_cherry.html ;

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Eugenia_uniflora ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-77153 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=16210> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 133, par Louis Bubenicek) ;

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

Surinam cherry references ; Abbiw, D.K., 1990, Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew. p 46 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 211 ; Asfaw, Z. and Tadesse, M., 2001, Prospects for Sustainable Use and Development of Wild Food Plants in Ethiopia. Economic Botany, Vol. 55, No. 1, pp. 47-62 ; Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 174 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 168 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 459 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 4. Kew. ; Burkill, I.H., 1935, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. p 987 ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 6 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 579 ; Darley, J.J., 1993, Know and Enjoy Tropical Fruit. P & S Publishers. p 129 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 158 ; Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands 1, Australian Government Publishing Service, Canberra. (1994) p 217 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 244 ; Garner, R.J., and Chaudhri, S.A., (Ed.) 1976, The Propagation of Tropical fruit Trees. FAO/CAB. p 355 ; Gouldstone, S., 1983, Growing your own Food-bearing Plants in Australia. Macmillan p 122 ; Hearne, D.A., & Rance, S.J., 1975, Trees for Darwin and Northern Australia. AGPS, Canberra p 66 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 302 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p 16 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 99 ; Howard, R., 1974-. Flora of the lesser Antilles. ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 576 ; Huxley, ed. The new Royal Horticultural Society dictionary of gardening. 1992 ; International Seed Testing Association. 1988. International Seed Testing Association list of stabilized plant names. (ISTA) ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 135 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 160 ; Katende, A.B., Birnie, A & Tengnas B., 1995, Useful Trees and Shrubs for Uganda. Identification, Propagation and Management for Agricultural and Pastoral Communities. Technical handbook No 10. Regional Soil Conservation Unit, Nairobi, Kenya. p 294 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1836 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, Buah-Buahan, Balai Pustaka, Jakarta. p 14 ; Leon, J., 1968, Fundamentos Botanicos de Los Cultivos Tropicales p 399 ; Llamas, K.A., 2003, Tropical Flowering Plants. Timber Press. p 285 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 55 ; Lorenzi, H., 2002, Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees. Vol. 01 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 278 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 214 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 198 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan

Nature Society. Kuala Lumpur. p 299 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 40 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Blooming Books. p 96 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 49 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 408, 406 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Poponoe, W., 1920, *Manual of Tropical and Subtropical Fruits*. Macmillan. p 286-292. ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 165 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 401 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. [www.nrg.com.au/~recher/ seedlist.html](http://www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html) p 2 ; Reitz, ed. 1965-. *Flora ilustrada catarinense*. ; Riley, J.M., 1971, *Pitanga: Surinam cherry*. Californian Rare Fruit Council Year Book 1971. p14-25. ; Riley, J.M., 1973, *Growing Rare Fruit in Northern California*. Californian Rare Fruit Council Year Book 1973. pp 67-90. ; Sp. pl. 1:470. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 423 (Drawing) ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 106 ; Terrell et al. 1986. *Agric. Handb. no. 505*. ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 192 ; Verheij, E. W. M. and R. E. Coronel, eds. 1991. *Edible fruits and nuts*. In: E. W. M. Verheij & R. E. Coronel (eds.), *Plant Resources of South-East Asia (PROSEA)*. 2:165. ; Villachica, H., (Ed.), 1996, *Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia*. FAO, Lima. p 229 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun*. CTA p 235 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 140. ; www.worldagroforestrycentre.org/sea/products/afdbases/af/asp/SpeciesInfo.asp?SpID=18082