

# **Fragaria chiloensis (L.) Mill., 1768**

## **(Fraisier du Chili)**

**Identifiants : 14240/frachi**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 08/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Fabidées ;**
- **Ordre : Rosales ;**
- **Famille : Rosaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Rosales ;**
- **Famille : Rosaceae ;**
- **Genre : Fragaria ;**
- **Nom complet : Fragaria chiloensis subsp. chiloensis f. chiloensis ;**

- **Synonymes : Fragaria vesca var. chiloensis L. 1753 (basionyme mais nom invalide, selon INPI, synonyme de "Fragaria chiloensis (L.) Duch. 1766", selon TPL ; synonyme de "Fragaria chiloensis subsp. chiloensis f. ch (=) basionym, Potentilla chiloensis (L.) Mabb. 2002 (synonyme de "Fragaria chiloensis subsp. chiloensis f. chiloensis", selon GRIN ; nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon TPL), dont homonymes : Fragaria chiloensis (L.) Duch. 1766 (synonyme d'une espèce ou "race" différente/distincte, selon TPL ;**

- **Synonymes français : chilère ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : sand strawberry, beach strawberry, pine strawberry, Chilean strawberry, Chiloe strawberry, Chileerdbeere (de), moranguiero-do-Chile (pt), fresa chilena (es), frutilla (es) ;**



- **Note comestibilité : \*\*\***

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

**Fruit<sup>0(+x)</sup> (fruits<sup>0(+x)</sup> {faux-fruits : peau, chair/pulpe et graines<sup>(((dp\*))</sup>} crus ou cuits<sup>(((0(+x)))</sup> [nourriture/aliment, base boissons/brevages et/ou assaisonnement {aromate<sup>(((dp\*))</sup>} et feuille (feuilles fraîches<sup>(((27(+x)))</sup> [nourriture/aliment<sup>(((dp\*))</sup> {en salade<sup>(((27(+x)))</sup>} et base boissons/brevages<sup>(((dp\*))</sup> {tisanes<sup>0(+x)</sup>}]}) comestibles<sup>0(+x)</sup>.(1\*)**

**Détails :**

**Les fruits sont consommés crus ou cuits ; ils sont utilisés dans les gâteaux et les confitures.**

**Les feuilles fraîches peuvent être mises dans l'eau bouillante (et utilisées pour le thé<sup>(((--0(+x)))</sup> ou consommées en salade<sup>(((27(+x)))</sup>. L'espèce la plus importante à la base des fraises cultivées<sup>(((27(+x)))</sup>.**

**Les fruits sont consommés crus ou cuits. Ils sont utilisés dans les gâteaux et les confitures. Les feuilles peuvent être utilisées pour le thé. Les feuilles fraîches sont mises dans de l'eau bouillante**



(1\*)ATTENTION : les feuilles fanées pourraient être toxiques. Les fruits sont comestibles mais pourraient provoquer de l'urticaire chez certaines personnes.(1\*)ATTENTION : les feuilles fanées pourraient être toxiques. Les fruits sont comestibles mais pourraient provoquer de l'urticaire chez certaines personnes<sup>{{(0+~27(+x)(dp\*)}}</sup>.

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



Par Descourtilz M.E. (Flore médicale des Antilles, vol. 4: t. 262, 1827) [J.T. Descourtilz], via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

*Une plante tempérée. Il pousse naturellement dans les zones côtières dans des endroits frais. À Hawaï, ils poussent entre 1 200 et 2 000 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 4-10. Au Chili, il passe du niveau de la mer à plus de 2000 m d'altitude<sup>{{(0+~x)} (traduction automatique)}</sup>.*

*Original : A temperate plant. It grows naturally in coastal areas in cool locations. In Hawaii they grow between 1,200-2,000 m altitude. It suits hardiness zones 4-10. In Chile it grows from sea level to over 2,000 m altitude<sup>{{(0+~x)}</sup>.*

- **Localisation :**

*Andes, Argentina, Asia, Australia, Canada, Chile\*, Dominican Republic, Haiti, Hawaii, Indochina, North America, Pacific, Peru, SE Asia, South America, USA, Vietnam, West Indies<sup>{{(0+~x)} (traduction automatique)}</sup>.*

*Original : Andes, Argentina, Asia, Australia, Canada, Chile\*, Dominican Republic, Haiti, Hawaii, Indochina, North America, Pacific, Peru, SE Asia, South America, USA, Vietnam, West Indies<sup>{{(0+~x)}</sup>.*

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

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Fragaria\\_chiloensis](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Fragaria_chiloensis) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27800869](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-27800869) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=246> ;
- [INPI \(en anglais\)](#) ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 140, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

*Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp\*", 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 609 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 198 ; Gard. dict. ed. 8: Fragaria no. 4. 1768 (A. N. Duchesne, Hist. nat. frais. 165. 1766, as "races principales") - Duchesne's (1766) usage of binary names for "races principales" do not qualify as species names ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 315, 318 ; 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 17 ; Jones, J.K., 1979, Strawberry, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 238 ; Glowinski, L., 1999, The Complete Book of Fruit Growing in Australia. Lothian. p 150 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1859, 1881 ; Ladio, A. H. & Lozada, M., 2000, Edible Plant Use in a Mapuche Community of North-western Patagonia, Human Ecology. Vol. 28, No. 1. pp.*

53-71 ; Ladio, A. H., 2001, *The Maintenance of Wild Edible Plant Gatherings in a Mapuche Community of Patagonia*. *Economic Botany*, Vol. 55, No. 2, pp. 243-254 ; Lamoureux, C.H., 1976, *Trailside Plants of Hawaii's National Parks*. *Hawaii Natural History Association*. p 28 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 177 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 234 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 797 ; *Plants For A Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Rapoport, E., H., et al, 2003, *Plantas Nativas Comestibles de la Patagonia Andina Argentino/Chilena Parte 1*, Department de Ecologi Centro Regional Universitario Briloché p 28 ; Turner, N., 1995, *Food Plants of Coastal First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 110 ; 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](http://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 198 ; [www.chileflora.com](http://www.chileflora.com)