

Luma apiculata (DC.) Burret, 1941 (Myrthe du Chili)

Identifiants : 19116/lumapi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 23/04/2024

- 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 : Luma ;

- Synonymes : *Eugenia affinis* Gillies ex Hook. & Arn, *Eugenia apiculata* DC, *Eugenia apiculata* var. *arnyan* Hook.f, *Eugenia barneoudii* O.Berg, *Eugenia cuspidata* Phil, *Eugenia ebracteata* Phil, *Eugenia gilliesi* Hook. & Arn, *Eugenia hookeri* Steud, *Eugenia luma* O.Berg, *Eugenia modesta* Phil, *Eugenia mucronata* Phil, *Eugenia palenae* Phil, *Eugenia proba* O.Berg, *Eugenia spectabilis* Phil, *Luma cheken* A.Gray, *Luma cheken* var. *beta* A.Gray, *Luma cheken* var. *delta* A.Gray, *Luma cheken* var. *gama* A.Gray, *Luma gilliesi* (Hook. & Arn.) Burret, *Luma hookeri* (Steud.) Burret, *Luma spectabilis* (Phil.) Burret, *Myrceugenia apiculata* (DC.) Kausel, *Myrceugenia apiculata* var. *australis* Kausel, *Myrceugenia apiculata* var. *genuina* Kausel, *Myrceugenia apiculata* var. *nahuelhuapensis* Kausel, *Myrceugenia apiculata* var. *spectabilis* (Phil.) Kausel, *Myrceugenia grandjotii* Kausel, *Myrceugenia apiculata* (DC.) Nied, *Myrceugenia apiculata* var. *australis* Kausel, *Myrtus chekenilla* Kuntze, *Myrtus chequenilla* Kuntze, *Myrtus reticulata* var. *beta* Kuntze ex O.Berg ;

- Synonymes français : myrthe à écorce orange (tp* de "orange-bark myrtle ") ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : honesty, luma, cinnamon barked myrtle, Chilean myrtle, orange-bark myrtle , arrayán (es), collimamol (es), palo colorado (es), temu (es) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -7-8°C (-10°C selon ribanjou) ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruit (fruits^{0(+x)} crus^{(dp*)(0(+x))} {frais^{0(+x)}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)(0(+x))}}}] ou cuits^{{{(0(+x))}}} [nourriture/aliment et base boissons/breuvages^{{{(dp*)(0(+x))}}} {jus de fruits^{{{(0(+x))}}}} ; graines^{0(+x)}) et racine^{0(+x)} comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Racine, graines, fruit^{{{(0(+x))}}}.

Les fruits sont consommés frais ; ils sont également cuits et transformés en confitures et jus de fruits^{{{(0(+x))}}}.

Les fruits sont consommés crus. Ils sont également cuits et transformés en gelées et en jus



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

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



Curtis's Botanical Magazine (vol. 84 [ser. 3, vol. 14]: t. 5040, 1858) [W.H. Fitch], via plantillustrations.org

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse près de l'eau avec ses racines dans l'eau. Il peut pousser à l'ombre claire. Il peut tolérer un léger gel. En Argentine, il pousse entre 500 et 1000 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 9-10. Arboretum Tasmania. Jardins botaniques de Hobart^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows near water with its roots in water. It can grow in light shade. It can tolerate light frost. In Argentina it grows between 500-1,000 m above sea level. It suits hardiness zones 9-10. Arboretum Tasmania. Hobart Botanical Gardens^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

*Andes, Argentine, Australie, Grande-Bretagne, Chili *, Europe, Scandinavie, Amérique du Sud, Suède, Tasmanie*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Andes, Argentina, Australia, Britain, Chile, Europe, Scandinavia, South America, Sweden, Tasmania*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe 4 espèces de Luma. Ils poussent au Chili et en Argentine. Il a une activité antioxydante élevée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 4 Luma species. They grow in Chile and Argentina. It has high antioxidant activity^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Luma_apiculata (en français) ;
- https://en.wikipedia.org/wiki/Luma_apiculata (source en anglais) ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-115598 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=409841> ;

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

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

Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 839 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 448 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 158 (*As Myrceugenella apiculata*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 295 (*As Eugenia apiculata*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 187 ; 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 (*As Myrceugenia apiculata*) ; *Notizbl. Bot. Gart. Berlin-Dahlem* 15:523. 1941 ; *Plants For A Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 38 ; www.chileflora.com