

Malpighia emarginata Sessé & Moc. ex DC., 1824 (Acérola)

Identifiants : 19582/malpun

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Malpighiales ;
- Famille : Malpighiaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Polygalales ;
- Famille : Malpighiaceae ;
- Genre : Malpighia ;

- Synonymes : *Malpighia puniceifolia* auct., *Malpighia glabra* auct. (non L.), dont homonymes : *Malpighia emarginata* DC. 1824 ;

- Synonymes français : acérolier, cerisier des Barbades, cerisier des Antilles, cerise des Barbades {fruit}, cerise des Antilles {fruit}, acérole {fruit}, cerise-acérole (cerise acérole) {fruit}, cerise de Cayenne (erreur ? (qp*)), ce nom est plutôt attribué à *Eugenia uniflora*), ceriser des Indes, moureiller a feuilles de grenadier, moureiller des jardins, moureille {fruit} ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : acerola, Barbados-cherry, West Indian-cherry, Barbadoskirsche (de), westindische Kirsche (de), cerejeira-das-Antilhas (pt), grosella (es,pa), barbadoskörsbär (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -2/-3°C (-1°C pour de jeunes plants ; premiers dégâts/dommages dès 0°C) ;



- Note comestibilité : ****

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

Fruit^{0(+x)} (fruits^{0(+x),27(+x)} frais^{0(+x)} [nourriture/aliment et base boissons/brevages^{(((dp*)(0(+x)))} jus^{0(+x)}]) comestible^{0(+x),27(+x)}.

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{(((0(+x),27(+x)))} : fruit(s)^{0(+x),27(+x)}. Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{(((0(+x)))} : les fruits sont consommés frais et surtout en jus ; ils sont également utilisés pour des gelées, des confitures, des desserts et des garnitures^{(((0(+x)))}.

Les fruits sont consommés frais et surtout sous forme de jus. Ils sont également utilisés pour les gelées, les conserves, les desserts et les garnitures

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)
91.4	134	32	0.4	77	1678	0.2	0.1



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

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



Par Eric Gaba (Sting - fr:Sting) (Travail personnel), via wikimedia

- **Autres infos :** N.B. : absence de source prouvant ou réfutant une différence avec *Malpighia glabra* L.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une culture commerciale cultivée au Mexique^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a cultivated commercial crop in Mexico^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il est originaire d'Amérique du C et du S. Il a une mauvaise tolérance au froid mais peut résister à des températures proches du point de congélation. Il peut tolérer la sécheresse. Il peut croître avec des précipitations d'environ 1 200 à 1 600 mm par an. Les racines sont peu profondes et les plantes ne peuvent donc pas résister au vent. Il a besoin d'une position ensoleillée pour une bonne production de fruits. Il convient aux zones de rusticité 10-12^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : A tropical plant. It is native to C and S America. It has poor cold tolerance but can withstand temperatures to near freezing. It can tolerate drought. It can grow with rainfalls around 1,200-1,600 mm per year. Roots are shallow so plants cannot withstand wind. It needs a sunny position for good fruit production. It suits hardiness zones 10-12^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Amazonie, Anguilla, Antigua et Barbuda, Aruba, Asie, Barbade, Belize, Brésil, Caraïbes, Amérique centrale, Colombie, Costa Rica, Cuba, Curaçao, Dominique, République dominicaine, Équateur, El Salvador, Guadeloupe, Guatemala, Guyane, Guyanes, Guyane, Haïti, Hawaï, Honduras, Inde, Petites Antilles, Martinique, Mexique, Nicaragua, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Pérou, Porto Rico, Amérique du Sud, Sainte-Lucie, Suriname, USA, Venezuela, Iles Vierges, Antilles^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Amazon, Anguilla, Antigua and Barbuda, Aruba, Asia, Barbados, Belize, Brazil, Caribbean, Central America, Columbia, Costa Rica, Cuba, Curacao, Dominica, Dominican Republic, Ecuador, El Salvador, Guadeloupe, Guatemala, Guiana, Guianas, Guyana, Haiti, Hawaii, Honduras, India, Lesser Antilles, Martinique, Mexico, Nicaragua, North America, Pacific, Panama, Peru, Puerto Rico, South America, St. Lucia, Suriname, USA, Venezuela, Virgin Islands, West Indies^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il est riche en vitamine C. En raison de la teneur élevée en acide ascorbique, la couleur rouge du fruit est réduite si les fruits sont stockés ou transformés^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is high in Vitamin C. Because of the high Ascorbic acid content the red colour of the fruit is reduced if fruit are stored or processed^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/1105/malpighia_punicifolia.html ;
- **Edible Medicinal and Non-medicinal Plants : Fruits, Volume 3 (livre, pages 153 à 159, en anglais)** : https://books.google.fr/books?id=32rWbxUtieMC&pg=PA153&lpg=PA153&dq=Malpighia+edible&source=bl&ots=p-3Xw49BQP&sig=cn9mZFkO7KpDTYB68L2-2zJ0LSM&hl=fr&sa=X&ei=FTHPUJvkMcPR0QW1iIDwBw&redir_esc=y ;
- **"Dave's Garden" (en anglais)** : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/118262/#b> ;
- **Wikipedia** :
 - <https://fr.wikipedia.org/wiki/Ac%C3%A9rola> (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Malpighia_emarginata (source en anglais) ;
- ⁵**"Plants For a Future" (en anglais)** : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Malpighia_emarginata ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2504411 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=404858> ;

dont livres et bases de données : ⁰**"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 185, par Louis Bubenicek) ;**

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

Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 261 ; Grandtner, M. M., 2008, *World Dictionary of Trees*. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <https://www.wdt.qc.ca>) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 398 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 200 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 253 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 429 ; Morton, Julia F., 1987, *Fruits of Warm Climates*, Julia F. Morton, Publisher, pp. 204-209 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 13 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Prodr. 1:578. 1824 ; Rufino, M. M. et al, 2010, *Bioactive compounds and antioxidant capacities of 18 non-traditional tropical fruit from Brazil*. Food Chemistry 121: 996-1002 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 231 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 381 ; 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 den Eynden, V., et al, 2003, *Wild Foods from South Ecuador*. Economic Botany 57(4): 576-603