

Malpighia glabra L., 1753 (Acérola)

Identifiants : 19585/malglb

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- 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* L., *Malpighia emarginata* (?) ;

- 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 carrée {fruit}, malpighier glabre, 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 (Barbados cherry) , acerola (es), escobillo (es) ;

- 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)} {crus^{27(+x)} ou cuits^{{{(dp*)(0+x),27(+x)}}}} [nourriture/aliment et base boissons/brevages^{{{(dp*)(0+x)}} {jus, vin^{{{(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)}}} : fruits consommés^{{{(0+x),{{(27(+x))}}} frais^{0(+x)} (crus^{27(+x)} ou utilisés sous forme de jus) ; ils peuvent être utilisés pour le vin et dans les gelées, confitures^{{{(0+x),27(+x)}}} et conserves ; la sauce ou purée peut être utilisée comme garniture pour les gâteaux, puddings, crèmes glacées ou bananes tranchées^{{{(0+x)}}}.(1*)

Les fruits sont consommés frais ou utilisés en jus. Ils peuvent être utilisés pour le vin. Ils peuvent être utilisés dans les gelées, les confitures et les conserves. La sauce ou la purée peut être utilisée comme garniture pour les gâteaux, les puddings, les glaces ou les tranches de banane. Attention: L'acérola peut produire une réaction allergique similaire à celle du latex

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)
83.2	163	39	1.8	800	2100	0.8	0



(1*)ATTENTION : l'acérola peut produire une réaction allergique semblable à celle du latex.(1*)ATTENTION^{0(+x)} : l'acérola peut produire une réaction allergique semblable à celle du latex^{{{0(+x)}}}.

- 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 emarginata* Sessé & Moc. ex DC^{{{0(dp*)}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Il est cultivé à Porto Rico et exporté aux États-Unis sous forme de jus ou de fruits surgelés. C'est une plante alimentaire cultivée^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is grown in Puerto Rico and exported to the USA as juice or frozen fruit. It is a cultivated food plant^{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale et subtropicale. Il convient aux basses terres tropicales chaudes. Il pousse sur des sols sableux et dans des régions saisonnièrement plus sèches. Les précipitations pendant la floraison et la fructification améliorent la quantité et la taille des fruits. Ils font mieux dans un site sans gel. Ils ont besoin d'un sol bien drainé. Ils peuvent tolérer le gel et la sécheresse. Ils fonctionnent mieux dans les climats chauds à chauds avec des températures de 30 à 32 ° C. Il peut pousser dans des endroits arides. Dans les jardins botaniques de Brisbane. Il convient aux zones de rusticité 9-12. Dans XTBG Yunnan^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A tropical and subtropical plant. It suits the hot tropical lowlands. It grows on sandy soils and in seasonally drier regions. Rainfall during flowering and fruiting improves fruit quantity and size. They do best in a frost free site. They need a well drained soil. They can tolerate frost and drought. They do best in warm to hot climates with temperatures of 30-32°C. It can grow in arid places. In Brisbane Botanical Gardens. It suits hardiness zones 9-12. In XTBG Yunnan^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afrique, Antilles, Asie, Australie, Barbade, Belize, Brésil, Caraïbes, Afrique centrale, Amérique centrale *, Chine, Colombie, RD Congo, Costa Rica, Cuba, Curaçao, République dominicaine, Afrique de l'Est, Timor oriental, Équateur, El Salvador, Fidji, Ghana, Guatemala, Guyana, Haïti, Hawaï, Honduras, Inde, Indochine, Indonésie, Jamaïque, Madagascar, Malaisie, Maurice, Mexique *, Nicaragua, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Panama, Pérou, Philippines, Pohnpei, Puerto Rico, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sierra Leone, Singapour, Iles Salomon, Amérique du Sud, Taïwan, Thaïlande, Timor-Leste, Tuvalu, USA (Texas), Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Antilles, Asia, Australia, Barbados, Belize, Brazil, Caribbean, Central Africa, Central America*, China, Colombia, Congo DR, Costa Rica, Cuba, Curacao, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Ecuador, El Salvador, Fiji, Ghana, Guatemala, Guyana, Haiti, Hawaii, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Jamaica, Madagascar, Malaysia, Mauritius, Mexico*, Nicaragua, North America, Pacific, Pakistan, Panama, Peru, Philippines, Pohnpei, Puerto Rico, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, Singapore, Solomon Islands, South America, Taiwan, Thailand, Timor-Leste, Tuvalu, USA (Texas), Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies^{{{(0(+x)}}}.

◦ Notes :

Le fruit est riche en Vit C (lorsqu'il est vert), Vit A, fer et calcium. Ils peuvent contenir 50 à 65 x la vitamine C des oranges. Il y a 200 à 300 mg pour 10 g d'acérola ou 5 fois les besoins quotidiens^{{{(0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : The fruit are rich in Vit C (when green), Vit A, iron and calcium. They can contain 50-65 x the Vit C of oranges. There are 200-300 mg per 10 g acerola or 5 times the daily requirement^{{{(0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- "World Agroforestry Centre : Agro ForestryTree Database" (en anglais) : https://www.worldagroforestry.org/treedb2/AFTPDFS/Malpighia_glabra.pdf ;
- GardenBreizh : <https://gardenbreizh.org/modules/gbdb/plante-452-malpighia-glabra.html> ;
- Wikipedia :
 - <https://fr.wikipedia.org/wiki/Ac%C3%A9rola> (en français) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Acerola> (source en allemand) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Malpighia_glabra ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2504431 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23206> ;

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

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

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 351 (Also as Malpighia puniceifolia) ; Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 261 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 669 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 650 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 159 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1421 ; Casas, A., et al, 1996, Plant Management Among the Nahua and the Mixtec in the Balsas River Basin, Mexico: An Ethnobotanical Approach to the Study of Plant Domestication. Human Ecology, Vol. 24, No. 4 pp. 455-478 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, Plantas comestibles de Centroamerica. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica. p 228 ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 7 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 857 ; Darley, J.J., 1993, Know and Enjoy Tropical Fruit. P & S Publishers. p 129 ; Engel, D.H., & Phummai, S., 2000, A Field Guide to Tropical Plants of Asia. Timber Press. p 138 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 460 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 146 (As Malpighia puniceifolia) ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Friday, J. B., 2005, Forestry and Agroforestry Trees of East Timor. [https://www.ctahr.hawaii.edu/forestry/data/Timor/Timor trees.html](https://www.ctahr.hawaii.edu/forestry/data/Timor/Timor%20trees.html) ; Garner, R.J., and Chaudhri, S.A., (Ed.) 1976, The Propagation of Tropical fruit Trees. FAO/CAB. p 386 ; 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 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 399 (As Malpighia puniceifolia) ; 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. p16 ; https://www.ntbg.org/plants/plant_details.php (As Malpighia puniceifolia) ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls (As Malpighia puniceifolia) ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 146 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 146 (As Malpighia puniceifolia) ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 73 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1713 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 273 (As Malpighia puniceifolia) ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 36 ; Morton, J. F., 1987, Fruits of Warm Climates. Wipf & Stock Publishers p 204 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, Tropical Food Gardens. Blooming's Books. p 94 ; Omawale, 1973, Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown p

13 (As *Malpighia puniceifolia*) ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, Edible fruits and nut. p 198 ; Pursglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 637 ; 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 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 3rd May 2011] ; Sharma, B.B., 2005, Growing fruits and vegetables. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 133 (As *Malpighia puniceifolia*) ; Solomon Islands Ministry of Agriculture, 1996, Solomon Islands: Country report to the FAO International Technical Report of Plant Genetic Resources. Leipzig. p 23 ; Smith, A.C., 1985, Flora Vitiensis Nova: A New flora of Fiji, Hawai Botanical Gardens, USA Vol 3 p 722 (As *Malpighia puniceifolia*) ; Sp. pl. 1:425. 1753 ; Tankard, G., 1990, Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit. Viking p 14 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 237