

# ***Musa velutina H.Wendl. & Drude, 1875***

## **(Bananier à fruits roses)**

**Identifiants : 21424/musvel**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le**

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Monocotylédones ;**
- **Clade : Commelinidées ;**
- **Ordre : Zingiberales ;**
- **Famille : Musaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Sous-règne : Tracheobionta ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Zingiberidopsida ;**
- **Ordre : Zingiberales ;**
- **Famille : Musaceae ;**
- **Genre : Musa ;**

- **Synonymes : *Musa dasycarpa* Kurz ;**

- **Synonymes français : *musa velutina*, bananier comestible à fruits roses, Bananier à fruits roses, pink velvet banana, bananier d'ornement, bananier nain ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : pink banana , Anye kolok, Doge kopak, Gam nachang vui, Gumjui, Gunjai, Laishrimdi, Pisang berbulu, Pisang cadak, Pisang jambon, Ramkal, Ram thailir, Self-peeling banana, Velvet banana ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -10/-12°C ;**



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

**Partie(s) comestible(s) : fruit, fleurs, tiges.**  
**Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) : inconnus ou indéterminés.**

**Les fleurs et les jeunes tiges sont cuites comme légume. Les fleurs fraîches peuvent être conservées pendant 8 à 10 jours. Ils sont également utilisés pour le chutney**



**Précautions :**

**néant, inconnus ou indéterminés.**

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

*Par Regel, E.A. von, Gartenflora (1852-1938) Gartenflora vol. 24 (1875) t. 823, via plantillustrations*

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

*dont classification :*

◦ "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-255036](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-255036) ;

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 387 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 10 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 906 ; Dutta, U., 2012, *Wild Vegetables collected by the local communities from the Churang reserve if BTDM Assam*. International Journal of Science and Advanced Technology. Vol. 2(4) p 122 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 485 (Photo) ; Hakkinen, M. & Vare, H., 2008, *Typification and check-list of Musa L. names (Musaceae) with nomenclatural notes*. *Adansonia* ser. 3, 30(1):63-112 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder* 2002, *Florilegium*. p 199 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 281 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 143 ; 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 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 710 (Lists fruit as not edible) ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica*. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 183