

Myrciaria floribunda (West ex Willd.) O. Berg

Identifiants : 21541/myrflo

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- 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 : Myrciaria ;

- Synonymes : *Acinodendron sellowianum* (O. Berg) Kuntze, *Corycorectes cubensis* Griseb, *Eugenia floribunda* H. West ex Willd, *Myrciaria ciliolata* (Cambess.) O. Berg, *Myrciaria tenuiramis* O. Berg, *Myrciaria protacta* (Steud.) O. Berg, *Myrica cubensis* (Griseb.) Krug & Urb, *Plinia rubrinervis* Urb, et beaucoup d'autres ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Guava berry, , Boesigoejaba, Bois mulatre, Cabo de Chivo, Camboim, Cambuiva, Coro-carette, Escobillo, Guaveberry, Guayabillo, Guayabito, Meriso-cerise, Mije, Mirto, Murta, Rumberry, Saitjaberan ;



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

Parties comestibles : fruit^{{{0(+x) (traduction automatique)}}} | Original : Fruit^{{{0(+x)}}} Le fruit est consommé frais ou utilisé pour aromatiser. Il est utilisé pour la confiture ou le jus. Les fruits sont utilisés pour faire une liqueur



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

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

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

Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 288 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 158 ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology*. Academic Press p 436 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 561 ; *Linnaea* 27:330. 1856 ; Lorenzi, H., 2009, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees*. Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. Vol. 3 p 265 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 296 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 41 ; Miguel, E., et al, 1989, *A checklist of the cultivated plants of Cuba*. *Kulturpflanze* 37. 1989, 211-357 ; Morton, Julia F., 1987, *Fruits of Warm Climates*. Creative Resources Systems, Inc. . p. 388 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Uphof, ; van Roosmalen, M.G.M., 1985, *Fruits of the Guianan Flora*. Utrecht Univ. & Wageningen Univ. p 330 ; Vasquez, R. and Gentry, A. H., 1989, *Use and Misuse of Forest-harvested Fruits in the Iquitos Area*. *Conservation Biology* 3(4): 350f ; www.colecionandofrutas.org