

Myrtillocactus geometrizzans (Mart. ex Pfeiff.) Console, 1897 (Garambullo)

Identifiants : 21628/myrgeo

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 18/07/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Clade :** Dicotylédones vraies ;
- **Ordre :** Caryophyllales ;
- **Famille :** Cactaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Magnoliopsida ;
- **Ordre :** Caryophyllales ;
- **Famille :** Cactaceae ;
- **Genre :** Myrtillocactus ;

- **Synonymes :** *Cereus geometrizzans* Mart, *Cereus pugioniferus* Lemaire, *Myrtillocactus pugionifer* (Lemaire) A. Berger, *Myrtillocactus grandiareolatus* Bravo ;

- **Synonymes français :** cactus garambullo ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** blueberry cactus , Garambullo, Garambuyo, Bilberry cactus, Blue flame, Our Father, Padre nuestro, Whortleberry cactus ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{(0+X)}}} : feuilles, fruit, fleurs^{{{(0+X)}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{(0+X)}}} :

-le fruit peut être consommé frais ou séché ; ils sont comme les myrtilles, frais, et comme les raisins quand ils sont séchés ;

-les fleurs sont consommées crues en salade ou cuites avec des oeufs^{{{(0+X)}}}.

Le fruit peut être consommé frais ou séché. Ils sont comme les myrtilles fraîches et comme les raisins secs lorsqu'ils sont séchés. Les fleurs sont consommées crues en salade ou cuites avec des œufs



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

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les fruits sont vendus sur les marchés mexicains. C'est une plante alimentaire cultivée. 8 tonnes sont récoltées dans la vallée de Tehuacan, au Mexique^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : The fruit are sold in markets in Mexico. It is a cultivated food plant. 8 tons are harvested in Tehuacan Valley, Mexico^{{{(0+X)}}.}

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse sur des sols calcaires. Il a besoin d'un soleil radieux. Il a besoin d'un sol bien drainé. Il peut tolérer la sécheresse. Il a besoin d'une température supérieure à 10 ° C. Jardins botaniques de Melbourne. Jardins botaniques d'Adélaïde. Queen Sirikit BG. Il convient aux zones de rusticité 11-12^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It grows on calcareous soils. It needs bright sunshine. It needs well-drained soil. It can tolerate drought. It needs a temperature above 10°C. Melbourne Botanical Gardens. Adelaide Botanical Gardens. Queen Sirikit BG. It suits hardiness zones 11-12^{{{(0+X)}}.}

- **Localisation :**

Asie, Australie, Amérique centrale, Guatemala, Indonésie, Mexique *, Amérique du Nord, Asie du Sud-Est, Slovénie, Thaïlande, USA^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Australia, Central America, Guatemala, Indonesia, Mexico*, North America, SE Asia, Slovenia, Thailand, USA^{{{(0+X)}}.}

- **Notes :**

Il existe environ 3-4 espèces de Myrtillocactus^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 3-4 Myrtillocactus species^{{{(0+X)}}.}

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-5100156 ;

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

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

Anderson, E.F., 2001, *The Cactus Family*, Timber Press. p 30, 55, 473 ; Andersohn, G., 1983, *Cacti and Succulents*. EP Publishing. p 229 ; Anderson, M., 2002, *The World Encyclopedia of Cacti and Succulents*. Hermes House, New York. p 94 ; Arellanes, Y., et al, 2013, *Influence of traditional markets on plant management in the Tehuacan Valley*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:38 ; Boll. Reale Orto Bot. Giardino Colon. Palermo 1:10. 1897 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 688 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 909 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 64 ; Gonzalez-Insuasti, M. S. and Caballero, J., 2007, *Managing Plants Resources: How Intensive Can it be?* *Human Ecology*, 35:303-314 ; Gonzalez-Insuasti, M. S., et al, 2011, *Intra-cultural Differences in the Importance of Plant Resources and Their Impact on Management Intensification in the Tehuacan Valley, Mexico*. *Human Ecology* 39:191-202 ; Guzman-Maldonado, S. H., et al, 2010, *Physicochemical, nutritional and functional characteristics of two underutilised fruit cactus species (Myrtillocactus) produced in central Mexico*. *Food Chemistry* 121: 381-386 ; 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. p 30 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 200 ; Innes, C. and Glass, C., 1997, *The Illustrated Encyclopedia of Cacti*. Sandstone Books. p 196 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 180 ; Martin, F.W., C.W. Campbell and R.M. Ruberté. 1987. *Perennial edible fruits of the tropics - An inventory*. United States

Department of Agriculture, Agricultural Research Service, Agriculture Handbook No. 642. Washington, D.C., USA. p 88 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, Flowering Plants of the Neotropics. Princeton. p 75 ; Subik, R., & Kunte, L., 2003, The Complete Encyclopedia of Cacti. Rebo publishers. p 12