

Opuntia robusta H. L. Wendl. ex Pfeiff., 1837

Identifiants : 22347/opurob

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

• **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 : Opuntia ;

• **Synonymes :** Opuntia camuessa F. A. C. Weber, Opuntia guerrana Griffiths ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** wheel cactus , bartolona (es), camuesa (es), joconoxtle (es), nopal camueso (es), nopal tapón (es), tuna bartolona (es), tuna tapón (es), tuna tapona (es) ;



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

Partie(s) comestible(s)^{{{{0(+x)}}} : fruit, pads (raquettes)^{{{{0(+x)}}}.

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

-les jeunes pads (raquettes) circulaires sont consommés ; ils sont cuits avec des oignons, des poivrons, du fromage, des oeufs et des épices et utilisés comme garnitures dans des tacos ; ils sont également picklés et mangés en salade ou cuits avec d'autres aliments ;

-les fruits sont consommés crus ou en purée ou transformés en gelées, confitures et tartes ; ils sont également utilisés pour des sirops et boissons fermentées^{{{{0(+x)}}}.

Les jeunes coussinets circulaires sont mangés. Ils sont cuits avec des oignons, des poivrons, du fromage, des œufs et des épices et utilisés comme garniture dans les tacos. Ils sont également marinés et consommés en salade ou cuits avec d'autres aliments. Les fruits sont consommés crus ou en purée ou transformés en gelées, confitures et tartes. Ils sont également utilisés pour les sirops et les boissons fermentées.

Partie testée : tiges^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

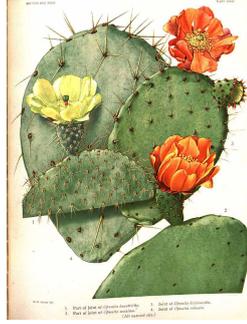
Original : Stems^{{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	263	13.8	0	0	0	0



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

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



Par Britton, N.L., Rose, J.N., *Cactaceae (1919-1923) Cact. vol. 1 (1919) t. 34*, via *plantillustrations*

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est largement disponible dans les magasins au Mexique. C'est une plante alimentaire cultivée^{{{(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is widely available in stores in Mexico. It is a cultivated food plant^{{{(0+x)}}.}

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée chaude. Il a besoin d'un soleil éclatant. Il a besoin d'une température supérieure à 10 ° C. En Argentine, il pousse entre 300 et 2100 m au-dessus du niveau de la mer. Jardins botaniques de Melbourne. Jardins botaniques d'Adélaïde^{{{(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a warm temperate plant. It needs bright sunlight. It needs a temperature above 10Â°C. In Argentina it grows between 300-2,100 m above sea level. Melbourne Botanical Gardens. Adelaide Botanical Gardens^{{{(0+x)}}.}

- **Localisation :**

Argentine, Australie, Amérique centrale, Mexique, Amérique du Nord, Slovénie, Amérique du Sud^{{{(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Argentina, Australia, Central America, Mexico, North America, Slovenia, South America^{{{(0+x)}}.}

- **Notes :**

Il existe environ 250 espèces d'Opuntia^{{{(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 250 Opuntia species^{{{(0+x)}}.}

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-5100596 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=25866> ;

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 516 ; Chapman, P and Martin, M., 1989, *Exotic Cacti*, HP Books p 41 ; Chavez-Santoscoy, R. A. et al, 2009, *Phenolic Composition, Antioxidant Capacity and In Vitro Cancer Cell Cytotoxicity of Nine Prickly Pear (Opuntia spp.) Juices*. *Plant Foods for Nutrition* 64:146-152 ; Creasey, R.,

2000, *Edible Mexican Garden*. *Periplus* p 51 ; *Enum. diagn. Cact.* 165. 1837 (H. L. Wendland, *Cat. hort. Herrnh.* 1835, num. nud.?) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 65 ; 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. p15 ; Innes, C. and Glass, C., 1997, *The Illustrated Encyclopedia of Cacti*. Sandstone Books. p 221 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 190 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, *Flowering Plants in Australia*. Rigby. p 74