

# ***Phytolacca dioica* (L.) Moq.**

**Identifiants : 24258/phydio**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 05/05/2024**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae* ;
- *Division : Magnoliophyta* ;
- *Classe : Magnoliopsida* ;
- *Ordre : Caryophyllales* ;
- *Famille : Phytolaccaceae* ;
- *Genre : Phytolacca* ;

- **Synonymes : *Phytolacca arborea* Moq. [Invalid], *Phytolacca populifolia* Salisb. [Illegitimate], et d'autres ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Bella Sombra*, *Alho-cebola*, *Belhambra*, *Bella sombra*, *Caruru-guassu*, *Cebolao*, *Fitolacca arborea*, *Imbu*, *Maria-mol*, *Peudo*, *Pohon gajah*, *Pohon ombu* ;**



- **Note comestibilité : \*\***

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

**Parties comestibles : fruit - attention, feuilles<sup>(((0+x) (traduction automatique))</sup> | Original : Fruit - Caution, Leaves<sup>(((0+x)</sup> ATTENTION: Les fruits sont toxiques. L'odeur attrayante encourage les enfants à les manger avec des résultats toxiques. Les jeunes feuilles et pousses sont cuites et consommées comme légume. Les fruits sont transformés en gelées et confitures. Ils sont également utilisés pour donner une couleur rouge aux vins**



**cf. consommation**

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

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

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Phytolacca\\_dioica](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Phytolacca_dioica) ;

**dont classification :**

**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 453 ; Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 321 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C.,**

2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 41 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1038 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 168 ; Fox, F. W. & Young, M. E. N., 1982, *Food from the Veld*. Delta Books. p 292 ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology*. Academic Press p 496 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 232 ; 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 654 ; Kinupp, V. F., 2007, *Plantas alimenticias nao-convencionais da regiao metropolitana de Porto Alegre, RS, Brazil* p 91 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 312 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 63 ; Lorenzi, H., 2002, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees*. Vol. 01 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 307 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, *Flowering Plants in Australia*. Rigby. p 68 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees*. Simon & Schuster. No. 141 ; Sp. pl., ed. 2, 1:632. 1762 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 452 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 446 ; Swaziland's Flora Database <http://www.sntc.org.sz/flora> ; Tanaka, ; [www.colecionandofrutas.org](http://www.colecionandofrutas.org)