

Solanum stramonifolium Jacq., 1781 (Coconilla)

Identifiants : 37321/solstr

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 ;**
- **Clade : Astéridées ;**
- **Clade : Lamiidées ;**
- **Ordre : Solanales ;**
- **Famille : Solanaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Solanales ;**
- **Famille : Solanaceae ;**
- **Genre : Solanum ;**

- **Synonymes : Solanum stramonifolium (erreur (dp*)) ;**

- **Synonymes français : bolo maka, tapirillo, groseillier-diable, groseille sauvage ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : hairy egg plant , Buk-uk, Bura bura, Coconilla, Jurubeba, Juruwera'ir, Ma eok, Ma-uk, Shiwagkush, Tomate, Tomate silvestre, Trorp mormeh, Tupirillo, Uvilla, Ya kakuch ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -4°C (zone 10 pour b et t ?) ;**



- **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^{0(+x)}.

Utilisation(s)/usage(s) culinaires : inconnus ou indéterminés^{{{{(rp*)}}}.

Les fruits sont utilisés pour faire de la sauce chili



ATTENTION : même si aucune mention spécifique de la toxicité n'a été vu pour cette espèce, il appartient à un genre où beaucoup sinon tous les membres ont des feuilles toxiques et parfois aussi les fruits immatures. ATTENTION : même si aucune mention spécifique de la toxicité n'a été vu pour cette espèce, il appartient à un genre où beaucoup sinon tous les membres ont des feuilles toxiques et parfois aussi les fruits immatures^{{{{(5+*)}}}.

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

De gauche à droite :

Par Jacquin, N.J. von, *Icones plantarum rariorum (1781-1793) Icon. Pl. Rar. vol. 1 (1781) t. 44*, via plantillustations
Par *Plantarum indigenarum et exoticarum Icones ad vivum coloratae (1788-1794) ? vol. 8 t. 55* , via plantillustations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a cultivated food plant^{{{(0(+x))}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. En Amazonie, il pousse dans les plaines inondables et les hautes terres. Il pousse jusqu'à 1000 m d'altitude^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : A tropical plant. In the Amazon it grows in the floodplains and the uplands. It grows up to 1,000 m above sea level^{{{(0(+x))}}.

- **Localisation :**

*Amazonie, Asie, Bolivie *, Brésil, Cambodge, Amérique centrale, Colombie, Équateur *, Guyane, Guyanes, Guyane, Inde, Indochine, Panama, Pérou *, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Suriname, Thaïlande, Venezuela*^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Amazon, Asia, Bolivia, Brazil, Cambodia, Central America, Colombia, Ecuador*, Guiana, Guianas, Guyana, India, Indochina, Panama, Peru*, SE Asia, South America, Suriname, Thailand, Venezuela*^{{{(0(+x))}}.

- **Notes :**

Il existe environ 1400 espèces de Solanum^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : There are about 1400 Solanum species^{{{(0(+x))}}.

- **Nombre de graines au gramme : 500 ;**

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-29603063 ;

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

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

Bennett, B. C., 1990, Useful Plants of Amazonian Ecuador. US Agency for International Development. Fifth Progress Report. New York Botanical Gardens. p 40 (As var. inerme) ; Chatterjee, A.S. & Koma, Y.S., 1995, List of Vegetables and Edible Plants in Cambodia. JVC Trainers' training manual. Home Garden Series No. 1. JVC Cambodia p 3 ; Etkin, N. L. (Ed.), 1994, Eating on the Wild Side, Univ. of Arizona. p 141 ; Misc. austriac. 2:298.1781-1782 ; Omawale, 1973, Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown p 8 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 79 ; Smith, N., et al, 2007, Amazon River Fruits. Flavors for Conservation. Missouri Botanical Gardens Press. p 244 ; Solomon, C., 2001, Encyclopédia of Asian Food. New Holland. p 130 ; Van den Eynden, V., et al, 2003, Wild Foods from South Ecuador. Economic Botany 57(4): 576-603