Vasconcellea pubescens A. DC., 1864
(Papayer des montagnes)

Identifiants : 40373/vaspub

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 23/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Malvidées ;***
    - ***Ordre : Brassicales ;***
    - ***Famille : Caricaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Violales ;***
    - ***Famille : Caricaceae ;***
    - ***Genre : Vasconcellea ;***
- ***Synonymes : Carica pubescens Lenné & K.Koch 1854, Carica candamarcensis Hook.f., Carica cundinamarcensis Linden 1871, Vasconcellea cundinamarcensis V.M. Badillo 2000 ;***
- ***Synonymes français : papaye des montagnes, papayer à petits fruits, papayer de montagne ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : mountain papaya , Bergpapaya (de), chamburú (es), chamburo (es), chiluacán (es), papaya de tierra fría (es) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -3/-5/-6/-6,5°C (0°C?) ;***

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

  Fruit comestible$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Détails :

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: fruit$^{0(+x)}$.

  Utilisation(s)/usage(s)$^{\{\{\{0(+x)}$ culinaire(s) : les fruits sont consommés ; il y a souvent besoin d'ajouter du sucre ; il est aussi transformé en confiture ; le fruit est habituellement préparé et utilisé comme légume ; ils sont également utilisés pour les marmelade ou les jus$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les fruits sont mangés. Il faut souvent ajouter du sucre. Il est également transformé en confiture. Le fruit est généralement cuit et utilisé comme légume. The sont également utilisés pour la marmelade ou le jus

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

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

Par Curtis´s Botanical Magazine (vol. 101 [ser. 3, vol. 31]: t. 6198, 1875) [W.H. Fitch], via plantillustrations

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Seules quelques plantes sont présentes en Papouasie-Nouvelle-Guinée et les fruits sont rarement utilisés[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}].

    Original : Only a few plants occur in Papua New Guinea and fruit is rarely used[{{{0(+x)}}}].

  - ***Distribution :***

    Ils pousseront à une altitude plus élevée que les papayes communes. Ils poussent au moins entre 1750 et 2200 m d'altitude. Ils peuvent supporter de légères gelées. Ils aiment un site chaud et sec. Ils ont besoin d'un abri contre le vent. Il peut pousser dans des climats tropicaux et subtropicaux plus froids. Il convient à une température comprise entre 10 ° C et 24 ° C. Il profite de beaucoup de pluie. Dans les Andes, il dépassera 2600 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 10-11[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}].

    Original : They will grow to a higher altitude than common pawpaws. They grow at least between 1750 and 2200 m altitude. They can stand light frosts. They like a warm, dry site. They need shelter from the wind. It can grow in cooler tropical and subtropical climates. It suits a temperate between 10Â°C and 24Â°C. It benefits by plenty of rain. In the Andes it will grow above 2600 m altitude. It suits hardiness zones 10-11[{{{0(+x)}}}].

  - ***Localisation :***

    Afrique, Andes, Argentine, Asie, Australie, Bolivie, Brésil, Afrique centrale, Amérique centrale, Chili, Colombie, Congo, Afrique de l'Est, Équateur, Inde, Indonésie, Pacifique, Panama, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Philippines, SE Asie, Amérique du Sud, Sri Lanka, Venezuela[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}].

    Original : Africa, Andes, Argentina, Asia, Australia, Bolivia, Brazil, Central Africa, Central America, Chile, Colombia, Congo, East Africa, Ecuador, India, Indonesia, Pacific, Panama, Papua New Guinea, PNG, Peru, Philippines, SE Asia, South America, Sri Lanka, Venezuela[{{{0(+x)}}}].

  - ***Notes :***

    Il existe au moins 22 à 40 espèces de Carica[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}].

    Original : There are at least 22-40 species of Carica[{{{0(+x)}}}].

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

  - ***GardenBreizh :*** https://gardenbreizh.org/modules/gbdb/plante-251-carica-pubescens.html ***;***
  - ***Fruitipedia (en anglais) :*** https://www.fruitipedia.com/mountain_papaya.htm ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2456766 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=310753 ***;***

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

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 105 (As Carica candamarcensis) ; Badillo, V.M. 1993. Caricaceae. Segundo esquema. Revista de la Facultad de Agronomía de la Universidad Central de la Universidad Central de Venezuela. Alcance 43. ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 83 (As Carica pubescens) ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 83 (As Carica candimarcensis) ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 215 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 464 (As Carica candamarcensis) ; Campbell, R.J. 1996. South American fruits deserving further attention. Pp. 431-439 In Progress in new crops. (J. Janick,eds.). ASHS Press, Arlington, VA. ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 9 ; Darley, J.J., 1993, Know and Enjoy Tropical Fruit. P & S Publishers. p 90 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 181 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 73 (As Carica pubescens) ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 153 (As Carica candamarcensis) ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 204 (As Carica candamarcensis) ; Gouldstone, S., 1978, Australian and New Zealand Guide to food bearing plants. Books for Pleasure. p 38 (As Carica candamarcensis) ; Gouldstone, S., 1983, Growing your own Food-bearing Plants in Australia. Macmillan p 115 (As Carica candamarcensis) ; Grandtner, M. M., 2008, World Dictionary of Trees. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database https://www.wdt.qc.ca) ; Hermandez 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, 188 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 124 (As Carica candamarcensis) ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 289 (As Carica candamarcensis) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1749, 1817 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 103 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p ; 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 23 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, Edible fruits and nuts. (As Carica pubescens) ; Scheldeman,X. 2002.Cultivation Potential of native fruit species in Loja province Ecuador:Case study on Cherimoya (Annona cherimola) and complex of Highland papayas (Vasconcellea spp.).Faculteit Landbouwkundige en Toegepaste Biologishe Wetenscappen.GENT. ; Storey, W. B., 1979, Pineapple, in Simmonds N.W.,(ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 21 ; Self, M., 199, Phoenix Seeds catalogue. p 16 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Van den Eynden, V., et al, 2003, Wild Foods from South Ecuador. Economic Botany 57(4): 576-603 ; Van den Eynden, V., E. Cueva and O. Cabrera. 1999. Plantas silvestres comestibles del sur del Ecuador - Wild edible plants of southern Ecuador. Ediciones Abya-Yala, Quito, Ecuador. ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 118 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, Plant Products of Tropical Africa, Macmillan. p 38 (As Carica candamarcensis)