

# Bromelia plumieri (E. Morren) L. B. Smith

Identifiants : 5292/broplu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Poales ;
- Famille : Bromeliaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Bromeliales ;
- Famille : Bromeliaceae ;
- Genre : Bromelia ;

- **Synonymes : Karatas plumieri Morr ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Pina pico, Wild pine, , Pineapple relative, Pinuela, Kurubishuru ;**



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

**Parties comestibles :** feuilles, fruits, bulbes, fleurs<sup>{{(0+\*)}}</sup> (traduction automatique) | **Original :** Leaves, Fruit, Bulb, Flowers<sup>{{(0+\*)}}</sup> Les fruits sont consommés crus et utilisés comme jus. La peau doit être pelée et il y a beaucoup de graines. Le fruit est mangé avec un peu de sel pour empêcher la sève d'irriter la bouche. Les bulbes sont cuits puis séchés au soleil. Le bulbe est ensuite pulvérisé et réduit en farine. (Bromelia caratas) Les jeunes tiges de fleurs sont consommées comme légume

**Partie testée :** feuilles<sup>{{(0+\*)}}</sup> (traduction automatique)

**Original :** Leaves<sup>{{(0+\*)}}</sup>

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



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- Liens, sources et/ou références :

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" :

*Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 177 ; Andel T. van, 2000, Non-timber forest products of the North-West District of Guyana. Part 2. A Field Guide. Tropenbos-Guyana Programme. p 255 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1299 ; DE CASTRO, (As Bromelia caratas (L.) Hill) ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 47 ; 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 146 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1835 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 180 ; Phytologia 15:173, t. 2. 1967 ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. [www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html](http://www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html) p 1 (As Bromelia karatas) ; Van den Eynden, V., et al, 2003, Wild Foods from South Ecuador. Economic Botany 57(4): 576-603 ; Zuchowski W., 2007, Tropical Plants of Costa Rica. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 371*