

Champereia manillana (Blume) Merr.

Identifiants : 7553/chaman

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 14/05/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Santalales ;**
- **Famille : Opiliaceae ;**
- **Genre : Champereia ;**

- **Synonymes :** *Cansjera manillana* Bl, *Champereia cumingiana* (Baill.) Merr, *Champereia gaudichaudiana* (Baill.) Tiegh, *Champereia gnetocarpa* Kurz, *Champereia griffithiana* Planch. ex Kurz, *Champereia lanceolata* Merr, *Champereia oblongifolia* Merr, *Champereia platyphylla* Merr, *Goventesia malulucban* Llanos, *Nallogia gaurichaudiana* Baill, *Opilia cumingiana* Baill, *Opilia manillana* Baill, ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *False olive*, , *Apeng*, *Banitog*, *Cemperai*, *Ngot rung*, *Pannalayapen* ;



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

Parties comestibles : feuilles, fruits, fleurs^{(((0+x) (traduction automatique))} | Original : Leaves, Fruits, Flowers^{(((0+x)} Les feuilles, les fleurs et les jeunes fruits sont cuits et consommés comme légume. Les jeunes feuilles sont également utilisées dans les salades



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 :⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de⁰"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. 791 ; Dobriyal, M. J. R. & Dobriyal, R., 2014, Non Wood Forest Produce an Option for Ethnic Food and Nutritional Security in India. Int. J. of Usuf. Mngt. 15(1):17-37 (As *Champereia griffithiana*) ; Flora of China @ efloras.org Volume 5 ; Flora of Taiwan Vol. 2:267 ; Hiepko, P., 1984, Opiliaceae, Flora Malesiana

Series 1 Vol 10(1) p 35 ; Khumgratok, S., Edible Plants in Cultural Forests of Northeastern Thailand. Mahasarakham University Thailand. ; Kuo, W. H. J., (Ed.) Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000), <http://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> ; Menisa, A. A., et al, 2012, Survey and characterization of Indigenous Food Plants in Ilocos Norte, Philippines. SEARCA Discussion Paper series No. 2011-2 ; Milow, P., et al, 2013, Malaysian species of plants with edible fruits or seeds and their evaluation. International Journal of Fruit Science. 14:1, 1-27 ; Ong, H. C., Mojiun, P. F. J., & Milow, P., 2011, Traditional knowledge of edible plants among the Temuan villagers in Kampung Guntor, Negeri Sembilan, Malaysia. African Journal of Agricultural Research Vol. 6(8), pp. 1962-1965, 18 April, 2011 ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium. Harvard. p 49 ; Sang, D. T., & Mizoue, K. O. N., 2012, Use of Edible Forest Plants among Indigenous Ethnic Minorities in Cat Tien Biosphere Reserve, Vietnam. Asian Journal of Biodiversity Vol. 3 (1), p 23-49 ; Slik, F., www.asianplant.net