

# ESPÈCES FRUITIÈRES D'AMÉRIQUE TROPICALE

par **A. FOUQUÉ**

Nous poursuivons dans la revue FRUITS la publication d'une série d'articles portant sur les principales espèces à fruits comestibles que l'on rencontre dans les zones tropicales et subtropicales du Nouveau Monde.

La présentation réalisée sous forme de notes descriptives, illustrées, concises, rédigées sur le plan suivant :

- dénominations en diverses langues,
- origine géographique,
- description botanique,
- exigences écologiques,
- culture, production, utilisation.

Les espèces sont groupées par familles, sans que l'ordre adopté dans cette suite soit en relation avec la phylogénèse. Nous poursuivons cette série par les Cactacées.

*We are going on, in the journal FRUITS, with the publication of a series of articles dealing with the principal species of edible fruit found in the intertropical and subtropical zones of the New World.*

*The articles, in the form of descriptives notes, illustrated and concises, conform to the following pattern :*

- names in various languages,
- geographic origin,
- botanical description,
- ecological requirements,
- cultivation, production and utilisation.

*The species are grouped by families, but the order adopted in this series is not in accordance with phylogeny. We continue this series with the Cactaceae.*

Seguimos en la revista FRUITS con la publicación de una serie de artículos dedicados a las principales especies de frutos comestibles que se encuentran en las zonas intertropicales y subtropicales del nuevo mundo.

La presentación, realizada bajo la forma de notas descriptivas, ilustradas, concisas, estan redactadas siguiendo el plan siguiente :

- denominaciones en diversas lenguas,
- origen geográfico,
- descripción botánica,
- exigencias ecológicas,
- cultivo, producción, utilizaciones.

Las especies estan agrupadas por familias, sin que el orden adoptado esté en relación con la foligénesis. Continuamos esta serie por las Cacteas.

## ABBREVIATIONS :

Al : Allemagne, Aml : Amérique latine, Ams : Amérique du Sud, An : Angleterre, Ant : Antilles, Arg : Argentine, Bré : Brésil, Chi : Chili, Col : Colombie, Cr : Costa Rica, Cu : Cuba, Dém : Demérara, Es : Espagne, Equ : Equateur, Fr : France, Gf : Guyane française, Gua : Guatemala, Hon : Honduras, Mex : Mexique, Nic : Nicaragua, Pan : Panama, Per : Pérou, Po : Portugal, Pr : Porto-Rico, Sal : Salvador, Uru : Uruguay, Vén : Vénézuéla.

## FAMILLE DES CACTACÉES

Il y a certainement plus de 250 espèces de cactées cultivées comme plantes fruitières ou dont les fruits sont recueillis en vue de leur consommation. Ces espèces font partie de 35 à 40 genres différents, mais tous n'ont pas la même importance économique.

Dans l'ensemble, elles sont originaires de zones à climat sec et chaud pour lesquelles elles sont particulièrement bien adaptées : absence presque totale de feuilles dans la famille, présence de tiges charnues permettant la mise en réserve d'eau. Leur principale région d'origine se trouve de l'ouest du Mexique au sud-ouest des USA en passant par le nord du Mexique.

Pratiquement, toutes les espèces demandent des sols légers, sableux, à très bon drainage. Les conditions d'hu-

midité et de température, par contre, sont plus variables. Telle espèce supportera des gelées même assez fortes, telle autre demandera toujours une température relativement élevée.

La multiplication se fait souvent par voie végétative (boutures de tiges, d'articles, utilisation des rejets dans certaines espèces), mais la multiplication par graines est facilement réalisable. Celles-ci demandent, en général, 5 à 10 jours pour germer (un peu plus pour les *Opuntia*), mais cette durée peut augmenter légèrement selon l'état des graines. La terre de semis doit avoir les mêmes propriétés que celle nécessaire aux plants adultes (légère, drainant très bien) et contenir la matière organique juste nécessaire à la croissance des jeunes plantules.

## GENRE OPUNTIA

Il existe plus de 300 espèces d'*Opuntia* et de nombreuses variétés et hybrides, originaires du Canada à l'Amérique du sud. Cependant, le plus grand nombre est indigène dans les zones désertiques du nord-ouest du Mexique et du sud-ouest des États-Unis. Ils varient de quelques centimètres à 6 m et plus de haut et sont, le plus souvent, ramifiés dès la base.

Le genre *Opuntia* est lui-même subdivisé en 2 sous-genres :

**CYCLOPUNTIA** : à rameaux formés d'articles cylindriques. Les plantes de ce sous-genre ont la propriété d'être très prolifiques : les articles se détachant avec beaucoup de facilité. Ils émettent alors des racines sur la partie en contact avec le sol et forment de nouvelles plantes. Dans la chute des articles peuvent intervenir les animaux, la sécheresse et particulièrement l'action des vents plus ou moins violents.

Étant donné leur peu d'exigences et cette faculté de multiplication, ces plantes ont un grand intérêt pour la transformation graduelle des zones désertiques par l'amélioration et la fixation du sol. Certaines espèces ont, d'autre part, l'avantage de fournir, par leurs articles, un fourrage en temps de sécheresse et, un certain nombre, des fruits comestibles.

**PLATYOPUNTIA** : à rameaux formés d'articles aplatis (raquettes), bien que, dans quelques cas, plus ou moins cylindriques. Leur port est très variable : de rampant à franchement arborescent. C'est dans ce sous-genre que se trouvent les espèces les plus importantes du point de vue économique.

Au Mexique, selon les espèces et les variétés, les fruits mûrissent de juin à décembre. Les fines soies, qui généralement les recouvrent, sont le plus souvent enlevées avant la cueillette par simple frottement avec de la paille ou des herbes. Les fruits sont généralement vendus en frais, pouvant se conserver quelques jours grâce à l'épaisseur du péricarpe.

Pour la consommation en frais, de loin la plus fréquente, on coupe une mince tranche aux deux extrémités du fruit et on fend la peau longitudinalement. Elle se sépare alors aisément de la pulpe farineuse mais juteuse que l'on prend facilement avec les doigts.

Mais il existe, surtout au Mexique, d'autres manières de consommer les fruits d'*Opuntia* et même d'autres cactées. Le « queso de tuna » (fromage de tuna) se prépare en pelant les fruits et en les broyant. Le jus récupéré est mis à feu doux dans des bassines de cuivre. Selon le degré d'évaporation, on obtient trois points de cuisson différents donnant un produit de plus en plus consistant : « punto de miel » (point de miel), « punto de melcocha » (point de miel cuit) et « punto de masa » (point de pâte).

Des boissons sont aussi préparées : pour le « colonche », à la préparation précédente prise au « punto de miel », on mélange à froid, pour 10 litres de préparation, 2 litres de ferment composé de « pulpe » et de rapures de canne à sucre. Pour le « nochote », c'est au jus des fruits que l'on ajoute « pulque » et eau.

**OPUNTIA FICUS-INDICA MILL.***Cactus ficus* THUNB.*Cactus ficus-indica* L.*Cactus opuntia* GUSS.*Opuntia ficus-barbarica* BERG.*Opuntia gymnocarpa* WEB.*Platyopuntia ficus-indica* FRIC et SCHELLE

Fr : Chardon d'Inde, Figue de Barbarie, Figuier à raquettes, Figuier de Barbarie, Figuier d'Inde, Opunce, Raquette.

An : Barbary fig, Indian fig, Prickly-pear.

Al : Frucht des feigenkactus, Indianische feige.

Es : Cardon de Mejico (Es), Chumbera (Col), Chuimbo (Es), Chumbua (Es), Higo chumbo (Es, Aml), Higo de pala (Vén), Higo Mexico (Col), Higuera de pala (Vén), Nopal (Col, Mex, Vén), Nopal de Castilla (Mex), Tuna (Pér, Pr), Tuna de Castilla (Mex), Tuna de Espana (Pr, Vén), Tuna espanola (Vén), Tuna mansa (Mex, Vén), Tuna real (Vén).

Po : Figo da India, Figo de pitoira, Figueira da India, Palmatoria sem espinhos (Bré), Tabaido.

**ORIGINE**

Très probablement altiplano du Mexique.

**DESCRIPTION**

Plante xérophile, érigée, arborescente, rameuse, de 2 à 5 m de haut, tronc ligneux et tiges formés par les vieux articles qui perdent peu à peu leur forme discoïde pour devenir cylindriques.

Articles, désignés souvent sous le nom de raquettes, oblongs ou spatulés, de 30 à 50 cm et plus de long, larges d'un tiers, aréoles petites, orbiculaires, pourvues d'un feutre blanc et de glochides jaunes, sans épines ou occasionnellement une.

Fleurs diurnes, jaune vif, apparaissant dans les aréoles situées au-dessous de l'extrémité des articles, de 7 à 10 cm de diamètre, ovaire de 5 cm de long, tuberculé.

Fruit bacciforme oblong ou piriforme, de 4 à 9 cm de long, pourpre foncé ou rouge, pourvu d'aréoles avec glochides, pulpe molle, blanchâtre, juteuse, nombreuses petites graines noires.

**EXIGENCES**

Préfère les climats semi-arides avec des températures de 18 à 26°C et les sols calcaires.

**MULTIPLICATION**

Par graines et par bouturage d'articles.

**CULTURE**

A cultiver de préférence sur des coteaux secs à une distance de 2 à 3 m en tous sens ou à 3-4 x 1-2 m. L'entretien consiste en hersages, destruction des mauvaises herbes fumures, tailles et éclaircissage des fruits.



Photo 21 - *Opuntia ficus-indica* MILL.

**PRODUCTION**

Elle commence vers l'âge de 2 ou 3 ans et le plein rapport se situe vers 7-8 ans. Un plant adulte peut donner 100 à 200 fruits.

**UTILISATION**

La pulpe du fruit, plus ou moins sucrée et agréable, est consommée crue ou préparée.

**OPUNTIA LEUCOTRICA A. DC.***Opuntia fulvispina* SALM-DYCK

Fr : Opunce à poils blancs.

An : Aaronsbeard, Prickly-pear.

Es : Duraznillo (Mex), Nopal duraznillo (Mex), Tuna duraznillo (Mex).

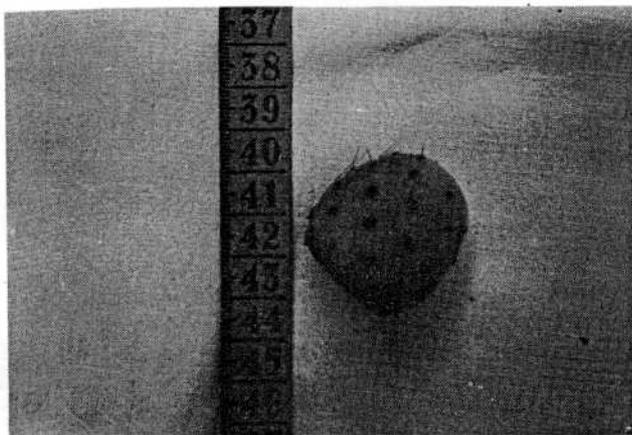
**ORIGINE**

Hauts plateaux du centre du Mexique à environ 1800 m d'altitude (Durango, San Luis Potosi, Zacatecas).

**DESCRIPTION**

Plante xérophile, dressée, très ramifiée, de 2 à 4 m de haut, mais pouvant atteindre 6 m, le tronc et surtout les articles âgés couverts de grands poils blancs, sétacés.

Articles orbiculaires ou oblongs, de 10 à 25 cm de long et la moitié en largeur, plutôt arrondis à l'apex, pubes-

Photo 22 - *Opuntia leucotricha* A. DC.

cents, vert foncé, aréoles proches les unes des autres, petites, pourvues de laine blanche ou gris-blanchâtre, les supérieures avec des glochides jaunes, les inférieures avec d'abord 1 à 3 épines blanches, sétacées, un peu rigides, puis plus âgées avec 10 à 12 épines minces, molles, mais pointues, jusqu'à 8 cm de long.

Fleurs diurnes de 6 à 8 cm de diamètre, jaunes, style rouge et les 6 lobules du stigmate verts.

Fruit bacciforme sphérique, de 3 à 6 cm de diamètre, couleur variant du blanc-verdâtre au blanc, pourvu dans les aréoles de laine et d'épines jaune-brunâtre, pulpe rouge, juteuse, nombreuses petites graines dures.

Photo 23 - *Opuntia leucotricha* A. DC.

#### MULTIPLICATION

Par graines et par bouturage d'articles.

#### UTILISATION

La pulpe du fruit, sucrée et aromatique, est consommée crue ou préparée.

#### *OPUNTIA MEGACANTHA* SALM-DYCK

*Opuntia castillae* GRIFF.

*Opuntia incarnadilla* GRIFF.

Fr : Opunce de Castille

An : Mission pricklypear

Es : Nopal de Castilla (Mex)

#### ORIGINE

Mexique, probablement Mesa centrale.

#### DESCRIPTION

Plante xérophile, arborescente, glabre, atteignant 5 m de haut, à tronc ligneux plus ou moins bien défini, rameuse.

Articles largement obovales de 20 à 40 cm de long et quelquefois plus, de couleur verte ou légèrement glauque, aréoles elliptiques, plutôt petites, distantes entre elles de 4 à 5 cm, jeunes avec une laine de couleur brune, pourvues de 1 à 5 épines blanches d'abord, plus tard grises, de glochides jaunes, peu abondants, caduques.

Fleurs diurnes, solitaires dans les aréoles, de 8 cm de diamètre, jaunes avec une légère teinte rose, pétales grands.

Fruit bacciforme ovoïde ou piriforme, de 7 à 8 cm de long et de 5 à 7 de diamètre, jaune ou pourpre foncé, pourvu de soies et de fines épines, nombreuses petites graines noires.

#### MULTIPLICATION

Par graines et par bouturage d'articles.

#### UTILISATION

La pulpe du fruit, douce et de saveur agréable, est consommée fraîche, séchée ou préparée.

Les jeunes articles, préalablement cuits, sont quelquefois utilisés comme légumes.

#### *OPUNTIA ROBUSTA* WENDL.

*Opuntia camuesa* WEB.

*Opuntia flavicans* LEM.

*Opuntia gorga* PFEIFF.

*Opuntia larreyi* WEB.

*Opuntia piccolominiana* PARL.

Fr : Opunce robuste.

Es : Nopal camuesa (Mex), Tuna camuesa (Mex), Tuna colorada (Mex), Tuna taponna (Mex).

#### ORIGINE

Centre du Mexique

#### DESCRIPTION

Plante xérophile très vigoureuse et très ramifiée, pas très haute (de 0,80 à 2,50 m).

Articles orbiculaires ou oblongs, quelquefois presque ronds, de 20 à 25 cm de long et de 10 à 12 cm et plus de large, épais, de couleur vert-bleuté ou glauques, petites feuilles caduques de 4 mm rougeâtres et aigües, aréoles grandes, assez espacées, pourvues de 8 à 12 épines ou moins, fortes et de dimensions différentes, jaunes ou brunes avec la pointe blanche (Les plantes cultivées sont souvent inermes).

Fleurs diurnes, une par aréole, d'environ 5 cm de long, jaunes avec les lobules du stigmate verts.

Fruit bacciforme globuleux ou elliptiques, de 6 à 9 cm de long rouge, aréoles pourvues de glochides, pulpe molle, juteuse, graines plates et dures.

#### MULTIPLICATION

Par graines et par bouturage d'articles.

#### UTILISATION

La pulpe du fruit est consommée crue ou préparée.

#### *OPUNTIA STEPTACANTHA* LEM.

*Opuntia cardona* WEB.

Es : Nopal cardon (Mex), Tuna cardona (Mex).

#### ORIGINE

Altiplano du Mexique (San Luis Potosi, Zacatecas, Durango, Aguascalientes, Queretaro).

#### DESCRIPTION

Plante xérophile, arborescente, glabre, pouvant atteindre 5 m de haut et 45 cm de diamètre, très ramifiée, tronc ligneux.

Articles obovales ou orbiculaires de 25 à 30 cm de long de couleur vert-foncé, aréoles petites, plus ou moins rapprochées, pourvues d'épines nombreuses, un peu aplaties, blanches et de glochides de couleur brun clair rougeâtre.

Fleurs diurnes de 7 à 9 cm de diamètre, de couleur jaune ou orangée et les 8 ou 10 lobules du stigmate de couleur verte.

Fruit bacciforme globuleux, d'environ 5 cm de diamètre, rouge ou quelquefois jaune, aréoles pourvues de glochides, pulpe charnue, graines aplaties.

#### EXIGENCES

Supporte, dans son pays d'origine, des gelées assez fortes sévissant à l'époque de la sécheresse.

#### MULTIPLICATION

Par graines et par bouturage d'articles.

#### UTILISATION

Cette espèce est une des plus importantes au point de vue économique au Mexique, principalement dans le centre nord.

La pulpe du fruit, parfumée et de saveur agréable, est consommée crue ou préparée.

#### *OPUNTIA TUNA* MILL.

*Cactus horridus* SALISB.

*Cactus humilis* HAW.

*Cactus tuna* L.

*Opuntia horrida* SALM-DYCK

*Opuntia humilis* HAW.

*Opuntia polyantha* HAW.

Fr : Grosse raquette (Ant), Raquette, Raquette commune, Tuna.

An : Tuna pricklypear.

Es : Nopal montece (Mex), Tuna (Es).

#### ORIGINE

Antilles dans les zones sableuses littorales sèches.



Photo 24 - *Opuntia tuna* MILL.

## DESCRIPTION

Plante xérophile, érigée et largement étalée, de 2 à 4 m de haut à croissance rapide, souvent composée d'une tige principale verticale de laquelle partent les ramifications composées par les articles.

Articles elliptiques de 20 à 25 cm de long et de 15 à 25 de large, à bords ondulés, vert foncé, aréoles pourvues d'une laine blanchâtre devenant gris sale et d'un faisceau de longues soies jaune-brunâtre, 4 à 6 épines rigides, de longueur inégale (2,5 à 5 cm), grosses, jaunes.

Fleurs diurnes, de 8 à 10 cm de diamètre, jaunes devenant rougeâtres.

Fruit bacciforme piriforme ou arrondi, de 2,5 à 3,5 cm de diamètre, violet-rougeâtre foncé ou rouge à maturité, pulpe rouge, succulente, nombreuses petites graines noires, dures.

## MULTIPLICATION

Par graines ou par bouturage d'articles.

## UTILISATION

La pulpe du fruit, douceâtre, est consommée crue ou préparée.

Parmi les nombreux autres *Opuntia* à fruits comestibles, on peut noter :

*OPUNTIA AMYCLAEA* TEN. (*Opuntia alfaga-yucca* SALM-DYCK) du Mexique (Hidalgo) est une plante arborescente de 2 à 5 m de haut. Elle produit en abondance des fruits ovoïdes, jaunâtres, de saveur agréable.

*OPUNTIA BOMPLANDII* PFEIFF. de l'Équateur, est une plante arborescente, assez épineuse, de 1,50 à 3,50 m de haut. Dans son pays d'origine, elle sert souvent à la confection de haies et ses fruits, oblongs, de 4 à 6 cm de long sont consommés bien que d'une saveur assez fade.

*OPUNTIA CARIBAEA* BRITT. et ROSE, des formations xérophiles du nord de la Colombie et du nord Vénézuéla, est une plante arborescente de 0,50 à 1 m de haut, à articles presque cylindriques facilement détachables formant des fourrés denses, très épineux. Ses fruits, ovoïdes, de 1,5 à 2 cm de long, sont rouges et la pulpe se consomme fraîche ou sous forme de boissons.

*OPUNTIA CHATA* GRIFF. est une plante arborescente, dressée, inerme, en général peu ramifiée. Ses fruits, piriformes, d'un rouge-violacé, ont de 4 à 6,5 cm de long. Leur pulpe est plutôt insipide.



Photo 25 - *Opuntia bomplandii* PFEIFF.

mètre composée de tiges épineuses, dressées. Ses fruits allongés, de 3 à 4 cm de long, jaunâtres, sont épineux et secs. Les articles et les fruits sont consommés après avoir été grillés.



Photo 26 - *Opuntia chata* GRIFF.

*OPUNTIA CLAVATA* ENGELM. des USA (Néveda, New Mexico), est une plante basse, rampante, de 10 à 15 cm de haut, formant une masse dense de 1 à 1,50 m de dia-

*OPUNTIA DILLENII* HAW. des Antilles, est une plante arborescente, formant le plus souvent des buissons compacts, épineux. Ses fruits piriformes ou obovoïdes d'environ 3 cm de long, sont rouge-pourpré, inermes. Leur pulpe est plutôt fade.

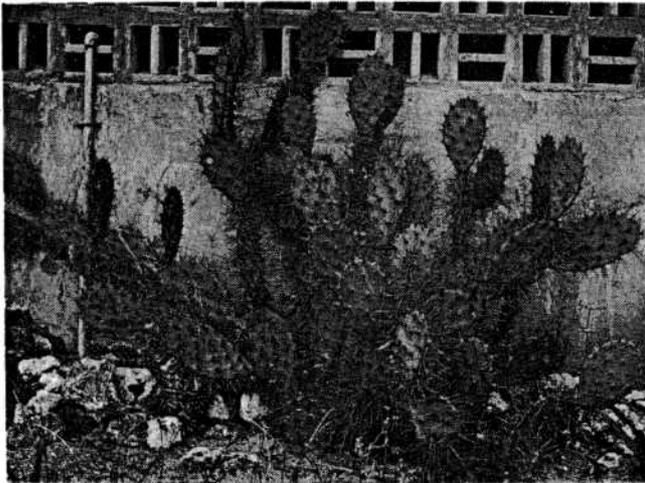


Photo 27 - *Opuntia dillenii* HAW.

*OPUNTIA ENGELMANNII* SALM-DYCK du Mexique (Durango à Chihuahua et Sonora) et des USA (Arizona), est une plante arborescente ou couchée, très ramifiée, de 0,50 à 2 m de haut. Ses fruits, largement piriformes à globuleux, de couleur rouge foncé, ont de 3,5 à 5 cm de long. La pulpe, insipide, est consommée crue ou cuite.

*OPUNTIA HUMIFUSA* RAFIN, du centre-ouest des USA, est une plante prostrée, largement étalée. Ses fruits, en forme de massue ou plus larges, de 3,5 à 5 cm de long, sont rouge-jaunâtre à pourpres. La pulpe, assez fade, est consommée fraîche, en compote ou séchée.

*OPUNTIA MACROCENTRA* ENGELM. des USA (Arizona, Texas) et du Mexique (Chihuahua), est une plante semi-prostrée, étendue, de 0,50 à 1 m de haut. Ses fruits, ovales à globuleux, de 3 à 6 cm de long, pourpres ont une pulpe douce.

*OPUNTIA MONACANTHA* HAW. du sud Brésil et du nord de l'Argentine, est une plante arborescente, dressée, ramifiée dès la base, de 1 à 3 m de haut. Ses fruits, ellipsoïdes à piriformes, de 4 à 5 cm de long, sont rouges.

*OPUNTIA PHAEACANTHA* ENGELM. des USA (Texas, New Mexico, Arizona) et du Mexique (Chihuahua), est une plante semi-prostrée, de 30 à 75 cm de haut dont la base de la marge des articles émet des racines. Ses fruits ovales ou piriformes, de couleur rouge sombre, ont de 3 à 5 cm de long et la moitié en diamètre. La pulpe, verdâtre, est douce ou acide selon les individus.

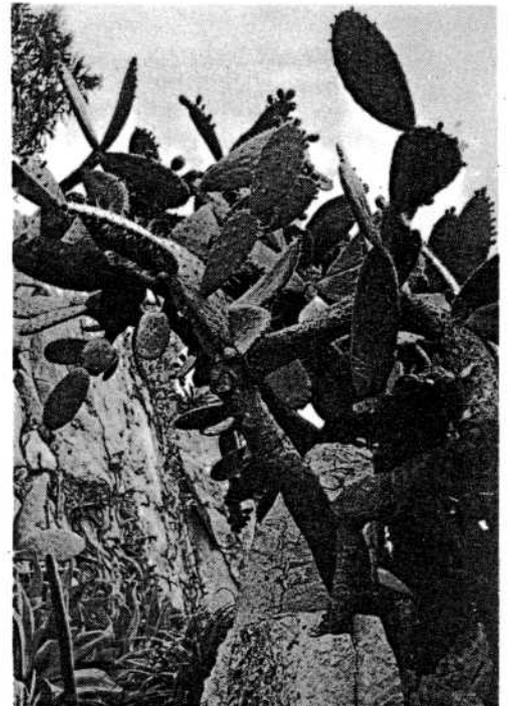


Photo 28 - *Opuntia engelmannii* SALM-DYCK

*OPUNTIA RASTERA* WEBER est une plante à port plutôt prostré, bien qu'elle puisse atteindre 1 m de haut. Ses articles sont très épineux ainsi que ses fruits oblongs.

*OPUNTIA VULGARIS* MILL. du Brésil et de l'Argentine, est une plante couchée, d'environ 30 cm de haut dont les articles restent sur le sol racinant du bord inférieur de la marge. Ses fruits, obovales à sphériques, d'environ 2,5 cm de diamètre, sont rouges et leur pulpe est plutôt insipide.

*OPUNTIA VULPINA* WEB. des zones sèches de l'Argentine (Cordoba, Catamarca à Jujuy), est une plante arborescente, mais petite, de 30 à 60 cm de haut. Ses fruits, ovoïdes-tronqués, de 3 à 4 cm de long, sont rouges et épineux. La pulpe est de saveur douce.



Photo 29 - *Opuntia rastera* WEBER

## GENRE CEPHALOCEREUS

*CEPHALOCEREUS LEUCOCEPHALUS* BRITT. et ROSE

*Cereus houletii* BERGER

*Pilocereus foersteri* LEM

*Pilocereus houletii* LEM

*Pilocereus leucocephalus* POSELG.

Fr : Cierge à tête blanche.

Es : Viejos (Mex).

### ORIGINE

Côte occidentale du Mexique, Chihuahua et Sonora à Oaxaca.

### DESCRIPTION

Plante xérophile, arborescente, de 4 à 7 m de haut, ramifiée dès la base, rameaux plutôt peu nombreux, tordus ou flexueux par temps sec. Tiges de 6 à 10 cm de diamètre, couleur vert clair ou vert bleuté dans la région terminale des jeunes pousses. Il a 12 côtes peu proéminentes, aréoles distantes de 1 cm, celles des jeunes pousses avec un feutre blanc-jaunâtre, pourvues d'environ 10 épines de 1 à 2 cm de long d'abord marron foncé, puis presque noires et enfin grises, les aréoles jeunes ont des poils blancs, soyeux et, dans la région terminale des tiges se développe un pseudo-céphalium latéral formé par de longs poils blancs devenant gris avec le temps.

Fleurs naissant dans les aréoles, de 6 cm de long et quelquefois plus, subcampanulées, tube charnu, segments extérieurs du périanthe couleur rose bronzé, segments intérieurs verdâtres.

Fruit bacciforme globuleux, de 3 à 4 cm de diamètre, d'abord verdâtre puis pourpre foncé, sans épines, pulpe de couleur pourpre, graines de 15 mm de long, noires.

### MULTIPLICATION

Par graines et par boutures.

### UTILISATION

La pulpe du fruit, douce, peut être consommée crue.

La fibre du pseudo-céphalium pourrait être utilisée comme textile.

Parmi les autres *Cephalocereus* à fruits comestibles, on notera :

*CEPHALOCEREUS CHRYSACANTHUS* BRITT. et ROSE (*Cereus chrysacanthus* ORCUTT) du Mexique (Puebla et Oaxaca), est une plante arborescente, atteignant 5 m de haut et à ramifications épineuses partant de la base. Ses fruits, globuleux, de 3 à 4 cm de diamètre, sont lisses, inermes et de couleur pourpre.

*CEPHALOCEREUS MORITZIANUS* BRITT. et ROSE (*Cereus moritzianus* OTTO) de la région côtière du Vénézuéla et des îles voisines, est une plante arborescente atteignant 10 m de haut, colonnaire et comportant jusqu'à 50 tiges épineuses. Ses fruits globuleux, de 4 à 5 cm de diamètre, sont rouges et inermes.

*CEPHALOCEREUS NOBILIS* BRITT. et ROSE des Antilles, est une plante arborescente composée de tiges colonnaires de 3 à 6 m de haut, épineuses et portant une laine abondante à leur sommet. Ses fruits, globuleux, rouges à graines noires, ont une pulpe blanche comestible.

*CEPHALOCEREUS TETETZO* H. BRAVO (*Cereus tetazo* COULT.) du Mexique (Puebla), est une plante arborescente pouvant atteindre 10 à 15 m de haut, à ramifications épineuses partant à différentes hauteurs. Ses fruits piriformes, de 2 à 3 cm de long, verts, glabres, ont une pulpe blanche, légèrement sucrée. Les graines écrasées sont, en outre, utilisées comme des céréales.

*CEPHALOCEREUS URBANIANUS* BRITT. et ROSE (*Cereus urbanianus* GUERKE et WEING.) des petites Antilles, est une plante arborescente composée de 15 à 25 tiges épineuses, dressées, de 2 à 7 m, réunies en touffe. Ses fruits ovoïdes, d'environ 6 cm de long, de couleur pourpre, glabres, ont une pulpe aqueuse, un peu fade.



Photo 30 - *Cephalocereus nobilis* BRITT. et ROSE

## GENRE CEREUS

### *CEREUS HEXAGONUS* MILL.

*Cactus hexagonus* L.  
*Cactus octogonus* PAGE  
*Cereus peruvianus* DC.

Fr : Cierge.

Es : Cacto columnar (Pr), Pitahaya (Vén), Reina de la noche (Vén).

Po : Dato (Bré), Pitahaya (Bré), Rainha de noite (Bré).

#### ORIGINE

Brésil.

#### DESCRIPTION

Grande plante de 5 à 15 m de haut, en général ramifiée près de la base, les tiges dressées avec les articles inférieurs à 4-6 côtes et les supérieurs à 4-5 côtes, les côtes minces, saillantes de 3 à 5 cm, ondulées sur le bord, aréoles espacées de 2 cm environ, petites, garnies de feutre, souvent inermes sur les jeunes articles et pourvues, sur les vieux, de 8 à 10 aiguillons ou plus, très inégaux et atteignant jusqu'à 5 et 6 cm.

Fleurs souvent nombreuses, longues de 20 à 25 cm, périanthe à tube grêle, segments extérieurs de 6 à 7 cm, lancéolés, teintés de pourpre, les intérieurs de 7 à 8 cm, plus minces, blancs.

Fruit bacciforme ovoïde, de 5 à 10 (-13) cm de long, rouge-violacé un peu glauque, tronqué ou déprimé au

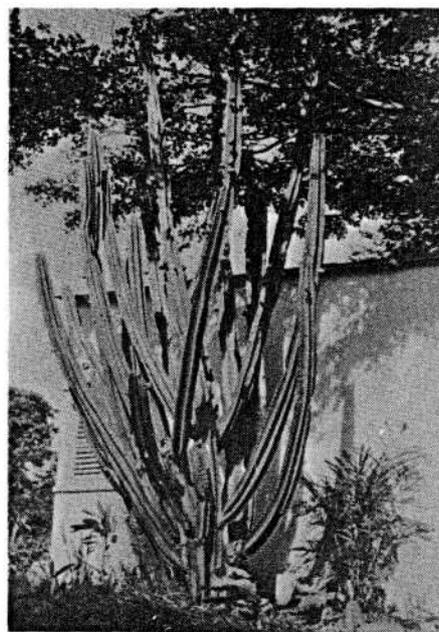
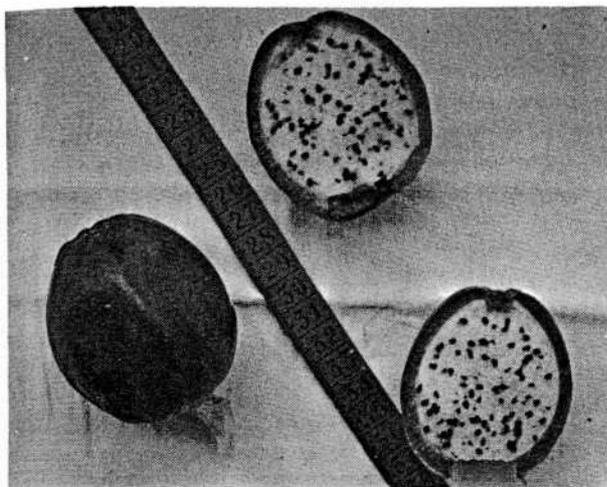


Photo 31 - *Cereus hexagonus* MILL.

sommet, glabre, petites aréoles, pulpe molle, juteuse, blanche à rosâtre, nombreuses petites graines noires.

Photo 32 - *Cereus hexagonus* MILL.**MULTIPLICATION**

Par graines qui demandent 5 à 10 jours pour lever et par boutures d'articles.

**UTILISATION**

La pulpe du fruit, bien souvent fade, peut être consommée crue.

**CEREUS JAMACARU P. DC.**

*Cactus jamacaru* KOSTEL.

*Piptanthocereus jamacaru* RICCOB.

Fr : Pitaya (Ant).

An : Madacaru cereus.

Po : Jamacaru (Bré), Mandacaru (Bré), Mandacaru de boi (Bré), Mandacaru de facho (Bré), Mandacaru facheiro (Bré).

**ORIGINE**

Zones sèches du nord-est brésilien.

**DESCRIPTION**

Plante xérophile, arborescente, ramifiée dès la base, les tiges dressées, robustes, de 3,50 à 5 m de haut et de 20 cm de diamètre, plus ou moins glauques dans leur jeunesse.

Rameaux articulés couverts vers le sommet d'une laine blanche dépassée par les aiguillons droits, 4 à 6 côtes comprimées, aliformes, épaisses, obtuses, faiblement crénelées,

aréoles dans les crénelures, espacées entre elles de 3 à 4 cm, pourvues d'un feutre brun, court, 5 à 7 épines radiales et 2 à 4 centrales plus longues.

Fleurs nocturnes, latérales vers le sommet des ramifications, de 25 à 30 cm de long, infundibuliformes, de 18 à 20 cm dans leur plus grand diamètre, tube couvert d'écaillés courtes, segments extérieurs du périanthe lan-céolés, vert clair en dehors, segments intérieurs spatulés, blancs.

Fruit bacciforme ovoïde, de 5 à 7 cm de long, rouge foncé, pulpe blanche, graines noires, luisantes.

**MULTIPLICATION**

Par graines et par boutures de rameaux.

**UTILISATION**

La pulpe du fruit peut être consommée crue.

Les jeunes articles, débarrassés de leurs épines, sont donnés en nourriture aux bestiaux dans la catinga du nord-est brésilien.

Parmi les autres *Cereus* à fruits comestibles, on peut noter :

**CEREUS CAERULESCENS SALM-DYCK** (*Cereus aethiops* HAW.) des régions semi-arides de l'ouest argentin et du sud Brésil, est une plante arborescente ou buissonnante à tiges grêles, épineuses, de 1 à 1,50 m de haut. Ses fruits ellipsoïdes, acuminés aux deux extrémités, d'environ 7,5 cm de long et la moitié en diamètre, sont rouge brillant avec une pruine bleutée et la pulpe blanche.

**CEREUS CORYNE SALM-DYCK** (*Stetsonia coryne* BRITT. et ROSE) du centre et du nord de l'Argentine, est une plante arborescente de 4 à 8 m, à tiges épineuses. Ses fruits ovoïdes, d'environ 6 cm de long et 4 de diamètre, de couleur jaune, ont une pulpe charnue-mucilagineuse, parfumée et acidulée.

**CEREUS CUMENGEI WEB.** du Mexique (Baja California) est une plante arborescente de faible hauteur (jusqu'à 1,50 m) à tiges épineuses. Ses fruits globuleux, de 5 à 6 cm de diamètre, ont une pulpe rouge, sucrée, un peu acide et parfumée.

**CEREUS HANKEANUS WEB.** (*Piptanthocereus hankeanus* RICCOB.) du Brésil, est une plante arborescente d'environ 3 m de haut, à tiges épineuses. Ses fruits ovoïdes de 3 à 4 cm de long, brunâtres, ont une pulpe couleur rouge sang.

**CEREUS PERUVIANUS HAW.** (*Piptanthocereus peruvianus* RICCOB.) du Pérou au Brésil et à l'est de l'Argen-

tine, est une plante arborescente simple ou ramifiée près de la base, épineuse, de 8 à 12 m de haut. Ses fruits globuleux, de 5 à 6 cm de diamètre, rouges, sont couverts de faisceaux d'épines caduques. La pulpe a une saveur un peu aigre-douce.

*CEREUS VALIDUS* HAW. (*Cereus forbesii* BÉROL. *Piptanthocereus validus* RICCOB.) des bois xérophiles du centre et du nord-est de l'Argentine, est une plante arborescente, épineuses, de 5 à 10 m de haut. Ses fruits, ovoïdes-allongés ou elliptiques, tronqués à l'apex, de 6,5 à 7,5 cm de long, sont rouges et lisses. La pulpe est de saveur douce.

## GENRE ECHINOCEREUS

### *ECHINOCEREUS ENNEACANTHUS* ENGELM.

*Cereus enneacanthus* ENGELM.  
*Echinocereus carnosus* RUMPL.

Fr : Fraise du désert.  
An : Strawberry cactus.  
Es : Alicoche (Mex), Pitaya (Mex).

### ORIGINE

Nord Mexique (Chihuahua) et sud USA (Texas et New Mexico).

### DESCRIPTION

Plante xérophile, cespiteuse, basse, formant des touffes irrégulières de plus de 1 m de diamètre.

Tiges courtes de 7 à 20 cm de long et de 5 à 7 cm de diamètre, à 7-10 côtes verticales, proéminentes, plus ou moins tuberculées, aréoles rondes, espacées d'environ 2,5 cm, d'abord pourvues d'un feutre blanc rapidement caduque et de 7 à 8 (-12) épines radiales de moins de 12 mm de long, jaunâtres d'abord et devenant plus ou moins foncées, 1 épine centrale de 3 à 5 cm de long.

Fleurs diurnes, latérales naissant près de la couronne ou un peu plus bas, de 5 à 6 cm de long, rouges à pourpres, style de couleur crème un peu plus long que les étamines.

Fruit bacciforme globuleux de 2 à 2,5 cm de long, vert à rouge, peau mince et épineuse, pulpe mollé, juteuse, nombreuses graines noires, tuberculées.

### EXIGENCES

Plante très adaptée pour vivre en sols secs et stériles, pouvant supporter des sécheresses prolongées et de brusques changements de température et d'humidité.

### MULTIPLICATION

Par graines qui demandent 5 à 6 jours pour lever et par rejets qui poussent à la base des tiges.

### UTILISATION

La pulpe, à saveur agréable rappelant celle de la fraise est principalement utilisée pour la confection de confitures.

Parmi les autres *Echinocereus* à fruits comestibles, tous très bien adaptés pour vivre dans des terres sèches et stériles et pouvant supporter des changements brusques de températures et d'humidité, on peut noter :

*ECHINOCEREUS CONGLOMERATUS* FORST. (*Cereus conglomeratus* BERGER) du Mexique (Nuevo Leon, Coahuila, Zacatecas), est une plante cespiteuse formant de grosses masses épineuses de 20 cm de haut. Ses fruits, globuleux, ont environ 3 cm de diamètre.

*ECHINOCEREUS DASYACANTHUS* ENGELM. (*Cereus dasyacanthus* ENGELM.) des USA (sud New Mexico et ouest Texas) et du Mexique (nord Chihuahua), est une plante à tiges courtes, cylindriques, généralement simples, très épineuses, de 10 à 30 cm de haut. Ses fruits, plus ou moins globuleux, de 2,5 à 3,3 cm de diamètre, sont pourpres et épineux. La pulpe a une saveur un peu acide.

*ECHINOCEREUS STRAMINEUS* ENGELM. (*Cereus stramineus* ENGELM.) des USA (ouest Texas, New Mexico et Arizona) et du Mexique (Chihuahua), est une plante cespiteuse formant des buissons épais, irréguliers avec ses tiges ovoïdes à cylindriques, épineuses, de 10 à 20 cm de haut. Ses fruits ellipsoïdes, de 3 à 4 cm de long, sont rouge-pourpre et épineux. La pulpe a une plaisante saveur rappelant un peu celle de la fraise.

## GENRE ESCONTRIA

### *ESCONTRIA CHIOTILLA* ROSE

*Cereus chiotilla* WEB.

Es : Chiotilla (Mex), Jiotilla (Mex).

#### ORIGINE

Mexique, montagnes entre 1800 et 2000 m d'altitude (sud Puebla).

#### DESCRIPTION

Plante xérophile, arborescente, de 3 à 7 m, à tronc court, et composée de rameaux se détachant facilement.

Tiges rectilignes ou se subdivisant au-dessus du point d'émergence, 7 à 8 côtes aiguës, aréoles très proches, souvent confluentes, elliptiques, pourvues de 10 à 15 épines

radiales courtes, quelquefois réfléchies et de quelques épines centrales dont une est plus grande et mesure 7 cm de long.

Fleurs campanulées naissant près de l'extrémité des rameaux, de 3 cm de long y compris l'ovaire, segments intérieurs du périanthe acuminés, de couleur jaune, écailles de l'ovaire et du tube de la fleur disposées en séries.

Fruit bacciforme globuleux de 2 à 5 cm de diamètre, gris à verdâtre, squameux, pulpe rouge, graines noires.

#### MULTIPLICATION

Par graines et par boutures.

#### UTILISATION

La pulpe du fruit est consommée fraîche ou préparée.

## GENRE HYLOCEREUS

### *HYLOCEREUS TRIANGULARIS* BRITT. et ROSE

*Cactus triangularis* L.

*Cereus triangularis* HAW.

Fr : Cierge liane, Cierge rampant.

Es : Pitahaya amarilla (Col), Pitaja (Col), Pitaya (Gua), Pitaya amarilla (Col).

Po : Cardeiro trepador (Bré), Cardo ananas (Bré).

#### ORIGINE

Uruguay, ouest Brésil et Colombie.

#### DESCRIPTION

Plante rampante et grimpante sur arbres et rochers, à tiges très ramifiées, atteignant 10 m de long.

Tiges charnues, vertes, grêles, triangulaires à marge arrondie, ondulée-tuberculée, aréoles dans les creux des côtes, pourvues de feutre et d'environ 8 épines de 4 à 8 mm de long, d'abord verdâtres puis brun foncé.

Fleurs nocturnes de 25 à 30 cm de long, lobes linéaires aussi longs que le tube, segments extérieurs du périanthe verts, les intérieurs blancs, tube portant de nombreuses écailles imbriquées, linéaires-lancéolées.

Fruit bacciforme oblong, de 8 à 12 cm de long, écailleux, mamelonné, jaune, inerme à maturité.

#### MULTIPLICATION

Par graines et par boutures.

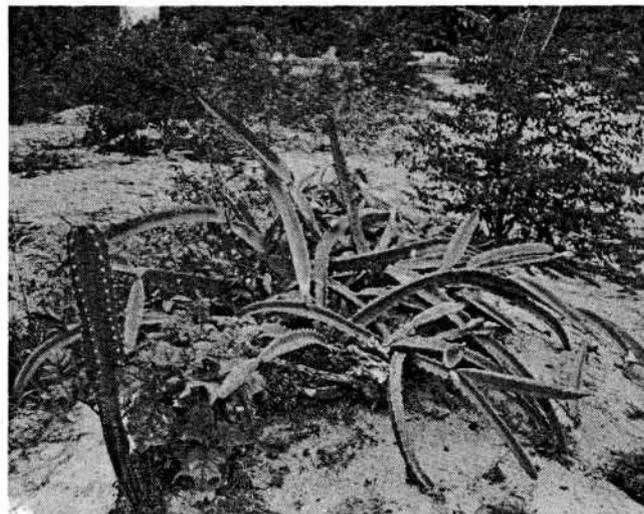
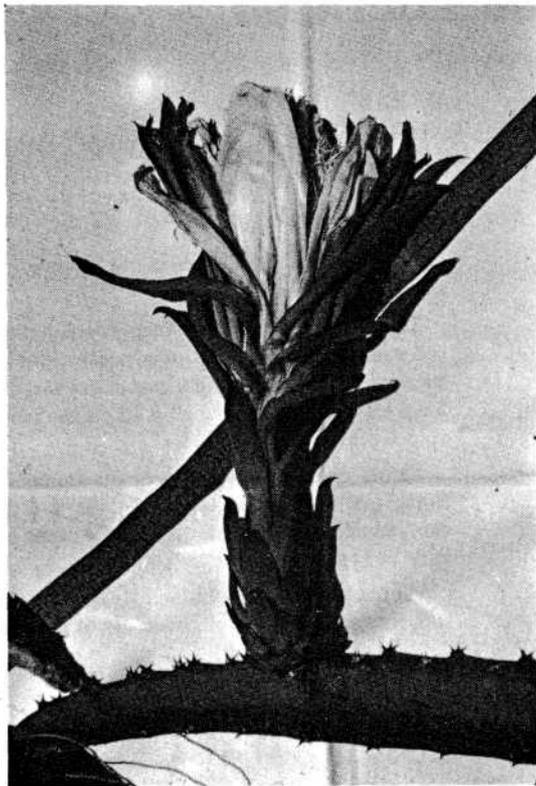


Photo 33 - *Hylocereus triangularis* BRITT. et ROSE

#### UTILISATION

Bien que la plante soit cultivée le plus souvent à titre ornemental, la pulpe du fruit, douce et de bonne saveur, peut être consommée crue.

Photo 34 - *Hylocereus triangularis* BRITT. et ROSE**HYLOCEREUS UNDATUS** BRITT. et ROSE*Cereus tricostratus* GOSS.*Cereus undatus* HAW.*Hylocereus tricostratus* BRITT. et ROSE.

Fr : Cierge lézard, Poire de chardon (Ant).

An : Belle of the night, Conderella plant, Common night-blooming-cereus, Strawberry pear.

Al : Distelbirn, Echte stachelbirn.

Es : Flor de caliz (Pr), Junco (Mex), Junco tapatio (Mex), Pitahaya (Col, Mex, Vén), Pitahaya orejona (Mex), Pitajava (Pr), Pitaya (Es), Reina de la noche (Mex), Tasa-jo (Mex).

Po : Cato-barse (Cap Vert).

**ORIGINE**

Inconnue. Très probablement entre le Mexique et la Colombie.

**DESCRIPTION**

Plante rampante ou grimpante à tiges vertes, grandes, souvent de 6 à 12 m de long, adhérant aux supports à l'aide de racines aériennes qui poussent à la partie inférieure des tiges.

Tiges, en général triangulaires, le bord des 3 crêtes ordinairement sinueux et plus ou moins corné avec l'âge, aréoles distantes de 3 à 4 cm, pourvues de 1 à 3 épines de 2 à 4 mm de long.

Fleurs nocturnes, très grandes, environ 30 cm de long, segments extérieurs du périanthe de couleur vert-jaunâtre, quelques-uns complètement recourbés en arrière, segments intérieurs de couleur blanc pur, dressés, larges, oblancéolés, entiers, apiculés à l'apex.

Fruit bacciforme oblong de 7 à 12 cm de long, couvert de grandes écailles foliacées ou presque lisse à maturité, rouge, pulpe blanche et juteuse, nombreuses petites graines noires.

**MULTIPLICATION**

Par graines et par boutures de fragments de tiges.

**CULTURE**

La plantation se fait en palissade sur des murs ou, parfois, on fait grimper les tiges sur des arbres tels que certaines espèces de *Ficus*, *Prosopis*, *Cordia*, etc. et, à l'occasion sur d'autres cactacées comme les *Lemaireocereus*.

**UTILISATION**

La pulpe du fruit, de goût agréable, est le plus souvent consommée crue. Le poids moyen des fruits est de 175 g avec 70,9 p. cent de pulpe, 25,4 p. cent de peau et 3,7 p. cent de graines.

Parmi les autres *Hylocereus* à fruits comestibles, on peut noter :

**HYLOCEREUS OCAMPOSIS** BRITT. et ROSE (*Cereus ocamposis* SALM-DYCK) de la Colombie, est une plante rampante ou grimpante à tiges épineuses de 6 à 12 m de long. Ses fruits oblongs, d'environ 10 cm de long, sont couverts d'écailles imbriquées et leur peau est rouge. La pulpe abondante, de couleur rouge-vineux, est douce.

**HYLOCERUS TRIGONUS** SAFF. (*Cereus trigonus* HAW.) des Antilles, est une plante grimpante à tiges minces, épineuses, atteignant 10 m de long. Ses fruits oblongs ou oblongs-ovoïdes, d'environ 30 cm de long, sont rouges et d'abord écailleux, à la fin presque lisses.

## GENRE LEMAIROCEREUS

### LEMAIROCEREUS GRISEUS BRITT. et ROSE

*Cereus eburneus* SALM-DYCK

*Cereus griseus* HAW.

*Cereus resupinatus* SALM-DYCK

Es : Cardon de dato (Vén), Cardon guajiro (Col), Dato (Vén), Iguara (Vén), Iguaraya (Col, Vén), Pitayo de mayo (Mex), Pitayo de Mitla (Mex), Yaguairai (Vén).

#### ORIGINE

Amérique du Sud, probablement zones sèches littorales, Colombie, Vénézuéla et îles voisines.

#### DESCRIPTION

Plante xérophile, arborescente, de 6 à 8 m de haut, très ramifiée, présentant un tronc bien défini, ou ramifiée dès la base.

Tiges d'un vert plus ou moins glauque, pouvant être dressées, flexueuses ou retombantes, 8 à 10 côtes, aréoles disposées sur la partie supérieure de l'ondulation des côtes, distantes entre elles de 2 à 3 cm de forme allongée (8mm), pourvues d'un feutre de couleur marron clair devenant gris, 10 à 11 épines radiales de 6 à 10 mm de long, 3 épines centrales de 15 mm ou les plus grandes jusqu'à 4 cm, de couleur d'abord rouge clair avec la pointe foncée, devenant grises.

Flours d'environ 10 cm de long, pièces extérieures du périanthe rougeâtres, pièces intérieures plus claires, presque blanches.

Fruit bacciforme globuleux légèrement ovoïde, de 5 cm de diamètre, pourpre, un peu squameux avec des bouquets d'épines caduques à maturité, pulpe presque toujours rouge, quelquefois jaunâtre.

#### MULTIPLICATION

Par graines et par boutures.

#### UTILISATION

Cultivé au Mexique (Veracruz) pour ses fruits et pour faire des haies. La pulpe, de saveur agréable, est consommée crue ou sous forme de boissons.

La cendre du bois, riche en potasse, est utilisée comme engrais.

### LEMAIROCEREUS STELLATUS BRITT. et ROSE

*Cereus dyckii* MART.

*Cereus stellatus* PFEIFF.

*Cereus tonelianus* LEM.

*Stenocereus stellarus* RICCOB.

Es : Pitayo (Mex), Tuna (Mex), Xoconochtle (Mex).

#### ORIGINE

Mexique (Puebla et Oaxaca jusqu'à l'isthme de Tehuantepec).

#### DESCRIPTION

Plante xérophile, arborescente, d'environ 2 m de haut, ramifiée dès la base.

Tiges droites de couleur vert-bleuté, comportant 8 à 12 côtes obtuses et un peu proéminentes, aréoles situées dans les dépressions des ondulations des côtes, distantes de 1 à 2 cm les unes des autres, 10 à 12 épines radiales, quelques épines centrales plus grandes.

Flours diurnes naissant près du sommet des ramifications, quelquefois en couronne, de 4 à 6 cm de long, campanulées, de couleur rose, ovaire avec petites écailles, laine et épines sébacées.

Fruit bacciforme globuleux de 3 cm de diamètre environ, rouge, pourvu d'épines caduques à maturité.

#### MULTIPLICATION

Par graines et par boutures.

#### UTILISATION

La pulpe du fruit, légèrement acide, est consommée crue ou utilisée pour la confection de boissons.

La plante est quelquefois utilisée pour faire des clôtures.

### LEMAIROCEREUS THURBERI BRITT. et ROSE

*Cereus thurberi* ENGELM.

*Pilocereus thurberi* RUMPL.

Es : Pitahaya (Mex), Pitahaya dulce (Mex).

#### ORIGINE

Mexique plaines désertiques et sableuses du versant Pacifique (Nayarit à Sonora et Baja California) et USA (sud Californie et Arizona).

#### DESCRIPTION

Plante xérophile, arborescente de 3 à 7 m, se distinguant des autres de la même espèce en ce qu'elle manque de tronc bien défini et que les ramifications partent de la base.

Tiges 5 à 20 et plus, de couleur vert foncé, dressées, côtes en général 12 à 17 séparées par de larges intervalles, aréoles circulaires ou triangulaires pourvues de feutre marron-jaunâtre, distantes de 1 à 1,5 cm ou plus, nombreuses épines, les radiales 7 à 9 de 1 cm de long, les centrales 1 à 3, l'inférieure de 2 à 5 cm de long, ces épines,

jeunes, marrons avec des anneaux plus clairs, ensuite noires, à la chute des épines, l'aréole se recouvre d'une masse résineuse noire.

Fleurs nocturnes naissant à l'apex des ramifications, de 6 à 7,5 cm de long, les segments extérieurs du périanthe larges et rougeâtres, les intérieurs de couleur pourpre avec la marge presque blanche.

Fruit bacciforme globuleux, de 4 à 7 cm de diamètre, de couleur rouge carmin, d'abord très épineux puis inermes (les touffes d'épines et de laine se détachant facilement), pulpe jaune, rouge ou carmin, graines presque noires.

#### MULTIPLICATION

Par graines et par boutures.

#### UTILISATION

La pulpe du fruit, très sucrée, est consommée crue ou transformée.

Dans son pays d'origine, la plante sert quelquefois de haie et son bois sert à la construction ou au chauffage.

#### *LEMAIREOCEREUS WEBERI* BRITT. et ROSE

*Cereus candelabrum* WEB.

*Cereus weberi* COULT.

Fr : Cierge candélabre.

Es : Candelabro (Mex), Cardon espinoso (Mex).

#### ORIGINE

Mexique (Puebla, Oaxaca et Guerrero).

#### DESCRIPTION

Une des cactées qui atteint le plus grand développement non seulement par sa hauteur (jusqu'à 10 m et plus), mais aussi par l'extension de sa ramure qui peut, chez les individus très développés, couvrir une surface aussi grande que la hauteur, tronc souvent court, mais très épais (jusqu'à 1 m de diamètre).

Tiges très nombreuses (jusqu'à 100), droites, parallèles et très vigoureuses, de 20 cm de diamètre, de couleur vert-bleuté légèrement glauque, environ 10 côtes séparées par des sillons profonds, aréoles distantes de 2 à 3 cm, grandes, ovales, pourvues de feutre blanc, de 6 à 12 épines radiales de 1 à 2 cm, renflées à la base et d'une épine centrale de 7 à 10 cm de long.

Fleurs diurnes naissant dans les aréoles latérales, de 8 à 10 cm de long, tube avec des écailles étroites et minces et de longs poils marrons.

Fruit bacciforme oblong de 6 à 7 cm de long, épineux et écaillé, pulpe molle, juteuse, nombreuses graines.

#### MULTIPLICATION

Par graines et par boutures.

#### UTILISATION

La pulpe du fruit est consommée crue ou préparée. Les graines servent à préparer une farine qui est mélangée à celle du maïs pour la confection de «tortillas».

La plante est quelquefois utilisée comme anti-érosion et son bois, dur et compact, sert en charpenterie dans son pays d'origine.

Parmi les autres *Lemaireocereus* à fruits comestibles, on peut noter :

*LEMAIREOCEREUS CHENDE* BRITT. et ROSE (*Cereus chende* GOSS.) du Mexique (pentes des montagnes du Puebla entre 1800 et 2000 m d'altitude), est une plante arborescente de 5 à 7 m à tronc très court et nombreux rameaux épineux. Ses fruits globuleux, d'environ 5 cm de diamètre, sont rouge-grisâtre, couverts d'épines sétacées et courtes.

*LEMAIREOCEREUS CHICHIPE* BRITT. et ROSE (*Cereus chichipe* GOSS.) du Mexique (Puebla entre 2000 et 2500 m d'altitude), est une plante arborescente de 3 à 5 m de haut, nombreux rameaux épineux, donnant des fruits globuleux de 2 à 3 cm de diamètre, rouges.

*LEMAIREOCEREUS QUERETAROENSIS* SAFF. (*Cereus queretaroensis* WEB.) du Mexique (plateau central sur le versant occidental, San Luis Potosi à Guerrero), est une plante arborescente, candélabrifforme, de 3 à 5 et jusqu'à 9 m de haut. Ses fruits oblongs, d'environ 6 cm de long, sont blanc-jaunâtre ou rouges et laineux.

*LEMAIREOCEREUS STANDLEYI* ORTEGA du Mexique (côte Pacifique), est une plante arborescente de 2 à 4 m de haut, à rameaux épineux. Ses fruits sphériques, d'environ 4 cm de diamètre, portent des épines caduques. La pulpe rouge est sucrée et agréable.

*LEMAIREOCEREUS TRELASEI* BRITT. et ROSE (*Cereus trelasei* VAUPEL) du Mexique (Oaxaca), est une plante arborescente de 4 à 7 m de haut, à rameaux peu nombreux, épineux. Ses fruits globuleux, d'environ 3 cm de diamètre, sont rouges et portent des épines caduques à maturité.

## GENRE MYRTILLOCACTUS

### MYRTILLOCACTUS GEOMETRIZANS CONS.

*Cereus garambello* HAAGE  
*Cereus geometrizarans* MART.  
*Cereus gladiator* OTTO et DIETR.  
*Cereus pugioniferus* LEM.  
*Myrtillocactus grandiarcolatus* BRAVO

An : Guarambullo, Organ cactus.  
 Es : Garambullo (Mex), Padre nuestro (Mex).

#### ORIGINE

Mexique, dans la Mésa centrale depuis le nord du San Luis Potosi jusqu'à la vallée d'Oaxaca et Guatémala.

#### DESCRIPTION

Plante xérophile, arborescente, de 3 à 4,50 m de haut, variant dans son type de ramifications, celles-ci soit petites et nombreuses, soit plus grandes et en petit nombre.

Tiges de 6 à 10 cm de diamètre, légèrement courbes, 5 à 6 côtes arrondies de 2 à 3 cm de haut, couleur vert-bleuté, aréoles distantes de 1,5 à 3 cm pourvues de 5 (jusqu'à 8 et 9) épines radiales courtes de 2 à 10 mm (quelquefois jusqu'à 30), rosâtres lorsqu'elles sont jeunes,

une épine centrale en forme de dague, aplatie latéralement, de 1 à 7 cm de long, noire.

Fleurs diurnes naissant à la partie supérieure des aréoles, 4 à 5 et jusqu'à 9 ensemble, de 3 cm de long, couleur blanc-verdâtre, tube court, pétales très étalés autour des nombreuses étamines dressées.

Fruit bacciforme, plus ou moins sphérique ou globuleux, d'environ 1 cm de diamètre, couleur rouge-violacé à violet-bleuté, pulpe molle, graines petites, noires.

#### MULTIPLICATION

Par graines et par boutures.

#### UTILISATION

Le fruit, vendu localement frais ou séché, est de saveur agréable.

*MYRTILLOCACTUS COCHAL* BRITT. et ROSE (*Cereus cochal* ORCUTT) du Mexique (Baja California), est une plante arborescente, d'environ 3 m de haut, à nombreux rameaux dressés, épineux. Ses fruits, globuleux, de 12 à 18 mm de diamètre sont rouges.

## GENRE NOPALEA

### NOPALEA DEJECTA SALM-DYCK

*Opuntia dejecta* SALM-DYCK.

An : Panama nopalactus.  
 Es : Tuna (Gua), Tuna chamacuero (Mex).

#### ORIGINE

Probablement Mexique tropical et Amérique centrale.

#### DESCRIPTION

Plante arborescente à tronc bien défini, très ramifiée, atteignant 2 m de haut.

Rameaux se transformant en articles étroits, verts, de 10 à 15 cm de long et de 3 à 4 de large, souvent pendants, aréoles pourvues de laine et de glochides blanches, 2 épines dans les aréoles jeunes, 6 à 8 dans les aréoles âgées, jusqu'à 4 cm de long, couleur jaune pâle ou rougeâtre.

Fleurs d'environ 5 cm de long y compris l'ovaire et le style, pièces du périanthe dressées, étamines exsertes, grandes, plus longues que les pétales et dépassées par le

style.

Fruit bacciforme ovoïde, non tuberculé, rougeâtre, pulpe juteuse, graines plates et dures.

#### MULTIPLICATION.

Par graines et par boutures.

#### UTILISATION

La pulpe du fruit peut être consommée crue ou sous forme de boissons. Les articles, tendres, peuvent être consommés comme légume après cuisson.

La plante sert aussi à confectionner des haies vives.

*NOPALEA KARWINSKIANA* SCHUM. (*Opuntia karwinskiana* SALM-DYCK) du Mexique (Sinaloa à Oaxaca), est une plante arborescente à tronc bien défini, très rameuse, d'environ 2 m de haut. Ses fruits, ombiliqués, de 3 cm de long, sont plus ou moins tuberculés, rouges et juteux.

## GENRE PERESKIA

### PERESKIA ACULEATA MILL.

*Cactus lucidus* SALISB.

*Cactus pereskia* L.

*Pereskia acardia* PARM.

*Pereskia godseffiana* SANDER.

*Pereskia longispina* HAW.

*Pereskia pereskia* KARST.

*Pereskia sacharosa* GRISEB.

*Pereskia undulata* LEM.

Fr : Cactier à fruits feuillés, Groseillier de Barbade, Ronce d'Amérique

An : Barbados gooseberry, Blade apple, Lemon vine, West indian gooseberry

Al : Barbados stachelbeere, Blattapfel

Es : Corona de novia (Es, Cub), Grosella de la Florida (Es), Grosellero (Cub), Guamacho (Col, Vén), Hortensia de bejuco (Pr), Tsunya (Mex), Una espinosa (Pr).

Po : Mata velha.

#### ORIGINE

Antilles et région littorale du golfe du Mexique.

#### DESCRIPTION

Arbrisseau d'abord dressé, plus tard muni de tiges grimpanes, ligneuses, pouvant atteindre 3 à 10 m de long, tronc et tiges âgées couvertes de nombreuses épines longues, droites, noires, fasciculées, excepté vers la base où

elles sont solitaires ou par 2-3, de 2,5 à 5 cm de long, aréoles avec 1 à 3 épines courtes, courbes à l'aisselle des feuilles.

Feuilles subsessiles, elliptiques ou ovales, de 4 à 10 cm de long et de 2 à 6 de large, acuminées, subcharnues, luisantes, avec la nervure médiane bien développée.

Fleurs odorantes naissant en panicules multiflores, blanches ou jaune-pâle légèrement teinté de rose, d'environ 2,5 à 4,5 cm de diamètre, pétales disposés en 2 séries, calice à tube épineux, ovaire souvent épineux, entouré de bractées minces, vertes qui persistent jusqu'à la maturité des fruits.

Fruit bacciforme globuleux, de 1,5 à 2 cm de diamètre, jaune clair, squameux par la présence de petites bractées vertes, pulpe molle, juteuse, graines rondes de 4 à 5 mm de diamètre, presque noires, luisantes.

#### MULTIPLICATION

Par graines et par boutures.

#### UTILISATION

La plante est souvent utilisée pour couvrir des murs, des rochers, des arbres à titre ornemental, mais aussi comme fruitier. La pulpe, à saveur aigrelette, rafraîchissante, est consommée fraîche ou utilisée pour la confection de confitures et de pâtisserie.

## GENRE PERESKIOPSIS

### PERESKIOPSIS AQUOSA BRITT. et ROSE

*Opuntia aquosa* WEB.

Es : Alfilerillo (Mex), Chirrioncillo (Mex), Pitaya de agua (Mex), Tasajillo (Mex), Tuna de agua (Mex).

#### ORIGINE

Mexique (Jalisco et Nayarit).

#### DESCRIPTION

Plante pouvant être arborescente et atteindre 6 m de haut, tiges de couleur vert-bleuté, de 1,5 à 2,5 cm d'épaisseur, les plus âgées laineuses.

Feuilles plates, presque elliptiques, de 6 à 8 cm de long et de 2,5 à 3 cm de large, vert brillant, glabres, aréoles pourvues au début de longs poils blancs, 1 épine (quelquefois 2) blanche ou grisâtre, rigide, de 3 cm de long.

Fleurs naissant à l'extrémité des rameaux ce qui les fait paraître pédonculées, le plus souvent nocturnes, couleur jaune d'or teinté de rouge.

Fruit bacciforme, solitaire ou en groupe, piriforme, de

4 à 5 cm de long, de couleur jaune-verdâtre, pulpe juteuse, graines à testa dur et couvertes de poils entortillés.

#### MULTIPLICATION

Par graines et par boutures.

#### UTILISATION

La pulpe du fruit, à complète maturité, a une saveur agréable et une odeur parfumée. On l'utilise pour la confection de boissons rafraîchissantes d'où son nom de «tuna de agua» (tuna d'eau). On fait aussi confire les fruits en les faisant cuire sous la cendre puis en plongeant les morceaux dans du sirop.

*PERESKIOPSIS PORTERI* BRITT. et ROSE (*Opuntia porteri* BRANDEG.) du Mexique (Sinaloa et sud Baja California), est une plante arborescente à tronc laineux, rameuse, épineuse, de 0,60 à 1,20 m de haut. Ses fruits oblongs, de 4 à 5 cm de long, de couleur orangée, sont garnis de grandes aréoles munies de glochides. La pulpe, très acide, sert principalement à la confection de boissons.

## GENRE SELENICEREUS

### SELENICEREUS GRANDIFLORUS BRITT. et ROSE

*Cactus grandiflorus* L.

*Cereus grandiflorus* MILL.

Fr : Cierge rampant à grandes fleurs, Cierge rouge (Ant), Fleur d'amour, Reine de la nuit.

An : Nightblooming cereus, Queen of the night.

Es : Cardon (Pr), Gigante (Mex), Organillo (Mex), Reina de la noche (Es, Mex, Pr).

Po : Cardeiro trepador (Bré), Flor de baile (Bré).

#### ORIGINE

Golfe du Mexique (Veracruz, Tamaulipas) et Antilles (Jamaïque).

#### DESCRIPTION

Plante xérophile à tiges rampantes ou grimpantes par des racines adventives.

Tiges vert-jaune ou vert-bleuté, de 2 à 2,5 cm de diamètre, 5 à 8 (en général 7) côtes séparées par des sillons arrondis, aréoles petites, de 10 à 15 mm, pourvues de feutre blanc et de poils frisés, 7 à 11 épines de 4 à 10 mm de long, pointues, d'abord jaunâtres devenant grises.

Fleurs nocturnes, très grandes, de 15 à 20 et quelquefois 30 cm de long, odorantes, segments extérieurs du périanthe étroits, de couleur saumon, les intérieurs plus larges et plus courts, de couleur blanche.

Fruit bacciforme ovoïde, de 5 à 8 cm de long, blanc-jaunâtre avec une légère teinte rose, tuberculé, aréoles pourvues de feutre marron clair et de soies blanches.

#### MULTIPLICATION

Par graines et par boutures de tiges.

Des genres dont aucune plante n'a été étudiée en détail, on peut citer les espèces suivantes :

**CACTUS INTORTUS** MILL (*Echinocactus intortus* DC.) des zones littorales sèches et dans les bosquets xérophiles des Antilles (Bahamas aux Saintes), est une plante globuleuse, côtelée, épineuse, de 30 à 60 cm de diamètre. Ses fruits, qui naissent sur le céphalium, sont ovoïdes ou plus ou moins coniques de 2 à 3 cm de long, de couleur rose ou pourpre, lisses, inermes. La pulpe, insipide ou légèrement sucrée, est aromatique.

**CARNEGIA GIGANTEA** BRITT. et ROSE (*Cereus giganteus* ENGELM.) du sud des USA (Arizona et sud Cali-

#### UTILISATION

Il existe de nombreuses variétés et hybrides cultivés surtout comme plantes ornementales, mais la pulpe du fruit peut être consommée crue ou préparée.

De la fleur et de la pulpe des tiges, on extrait un alcaloïde et un glucoside utilisés pour les affections cardiaques et autres troubles de la circulation.

Parmi les autres *Selenicereus* à fruits comestibles, on peut noter :

**SELENICEREUS DONKELAARII** BRITT. et ROSE (*Cereus donkelaarii* SALM-DYCK) du Mexique (Yucatan), est une plante à tiges rampantes ou grimpantes, de 8 m de long ou plus, épineuses, minces. Ses fruits, globuleux, de 5 à 7 cm de diamètre sont rougeâtres et couverts d'épines, de soies et de poils caduques.

**SELENICEREUS HAMATUS** BRITT. et ROSE (*Cereus hamatus* SCHEIDW.) des forêts du Mexique (Veracruz), est une plante épiphyte à tige principale ligneuse et à ramifications pendantes ou grimpantes, épineuses. Ses fruits, ovoïdes, verdâtres, portent des épines et des soies caduques.

**SELENICEREUS PTERANTHUS** BRITT. et ROSE (*Cereus pteranthus* LINK et OTTO) du Mexique (Tamaulipas, Veracruz), est une plante à tiges rampantes ou grimpantes, vigoureuses, épineuses. Ses fruits, globuleux, de 6 à 7 cm de diamètre, sont rouges et portent des épines caduques.

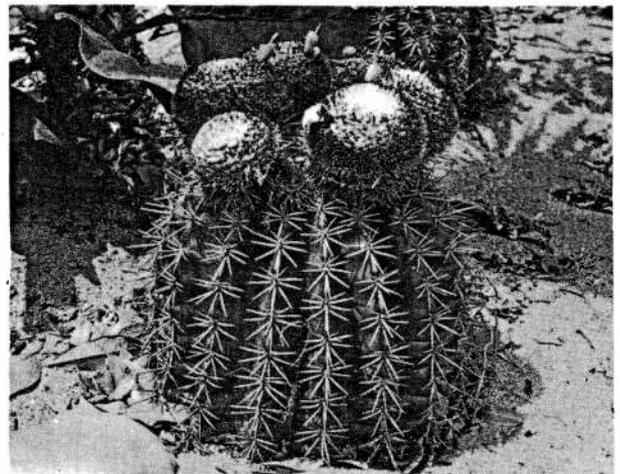


Photo 30 - *Cactus intortus* MILL.

formie) et du Mexique (Sonora), est une plante arborescente, dressée, peu ou non ramifiée, épineuse de 6 à 15 m de haut. Ses fruits oblongs, de 6 à 9 cm de long, sont rouges ou pourpres et recouverts d'écailles mais non épineux. La pulpe, légèrement sucrée est consommée fraîche ou préparée (par compression, on obtient un produit sucré semblable au miel de tuna). Avec les graines oléagineuses, on prépare une espèce de poudre comestible qui est mélangée à certains aliments.

**CLEISTOCACTUS BAUMANNII** LEM. (*Cereus baumannii* LEM.) de l'Uruguay, du Paraguay et de l'Argentine (nord et centre), est une plante colonnaire ou prostrée, à ramifications peu nombreuses, épineuses, de 0,40 à 1,60 m de haut. Ses fruits, subglobuleux, de 1 à 2 cm de long, inermes, ont une pulpe blanche et insipide.

**FEROCACTUS HAMATACANTHUS** BRITT. et ROSE (*Echinocactus hamatacanthus* MUHLENPF.) du centre et du nord du Mexique et des USA (Texas, New Mexico), est une plante globuleuse ou courtement cylindrique, épineuse, de 30 à 60 cm de haut. Ses fruits, oblongs, de 2 à 5 cm de long, de couleur verte, ont une pulpe acide qui peut remplacer le citron ou servir à la fabrication de confitures.

**FEROCACTUS MELOCACTIFORMIS** BRITT. et ROSE (*Echinocactus melocactiformis* DC.) de la zone tempérée de l'altiplano mexicain, est une plante simple, globuleuse, épineuse, de 50 à 60 cm de diamètre et jusqu'à 1 m de hauteur. Ses fruits sont oblongs, de 2 à 3 cm de long, squameux, d'un vert pâle. La pulpe est utilisée confite, en compotes et en confitures.

**HARRISIA GRACILIS** BRITT. (*Cereus gracilis* MILL.) des grandes Antilles (Cuba et St Domingue), est une plante arborescente à tiges rameuses, divergentes, épineuses, pouvant atteindre 6 m de haut. Ses fruits globuleux ont environ 6 cm de diamètre. De couleur jaune d'or, ils ont une pulpe blanche.

**HARRISIA MARTINI** BRITT. et ROSE (*Cereus martini* MART.) des bois d'Argentine (Chaco, Formosa, nord Santa Fe), est une plante généralement prostrée, épineuse, donnant des fruits globuleux, d'environ 5 cm de diamètre, rouges à pulpe douce.

**PACHYCEREUS PRINGLEI** BRITT. et ROSE (*Cereus pringlei* WATS., *Pilocereus pringlei* WEB.) des forêts tropicales sèches du Mexique, principalement dans la zone littorale du Pacifique (Baja California à Nayarit), est une plante arborescente, de 6 à 8 et jusqu'à 10 m de haut, à tronc bien défini et tiges épineuses. Ses fruits globuleux, secs, sont couverts de feutre, soies et épines caduques. La pulpe et les graines entrent dans la composition de farines et la première, contenant des pectines, est utilisée dans la confection de gelée.

**PFEIFFERA LANTHOTHELE** WEB. (*Rhipsalis lantothele* WEB.) du nord-est de l'Argentine, est une plante épiphyte à tige dressée et rameaux pendants, épineux. Ses fruits, globuleux, de 12 à 16 mm de diamètre, sont rouge-rose, épineux. La pulpe, juteuse, est très douce.

**RATHBUNIA ALAMOENSIS** BRITT. et ROSE (*Cereus alamoensis* COULT.) des zones très sèches du Mexique (côtes du Sonora, Sinaloa, Nayarit), est une plante colonnaire de 2 à 4 m de haut à tige d'abord dressée, puis courbée, épineuse. Ses fruits globuleux, de 3 à 4 cm de diamètre sont rouges et portent des épines caduques. La pulpe a une saveur douce.

**RHIPHALIS ACULEATA** WEB. du nord-est de l'Argentine, épiphyte sur les troncs d'arbres, est une plante charnue à ramifications longues, articulées. Ses fruits, oblongs d'environ 1 cm de long sont rouges.

**TRICHOCEREUS CHILOENSIS** BRITT. et ROSE (*Cereus chiloensis* DC.) de l'Argentine et du Chili, est une plante arborescente, ramifiée dès la base, épineuse. La pulpe de ses fruits est souvent consommée après macération dans une eau de vie ou dans du sirop.

**TRICHOCEREUS SPACHIANUS** BRITT. et ROSE (*Cereus spachianus* LEM.) de l'Argentine, est une plante à tige dressée, d'abord simple, puis ramifiée dès la base et formant une touffe épineuse de 2 à 3 m de haut. Ses fruits, sphériques, d'environ 4 cm de diamètre, sont verts et laineux. Leur pulpe blanche est très aromatique.