

Goyavier du Chili

Goyavier de Chili



Classification

Règne	Plantae
Division	Magnoliophyta
Classe	Magnoliopsida
Ordre	Myrtales
Famille	Myrtaceae
Genre	Ugni

Nom binominal

Ugni molinae

Turcz., 1848

Le **goyavier du Chili** (*Ugni molinae*) est un arbuste fruitier (1,80 m) de la famille des myrtacées, endémique et natif du Chili. Son nom vernaculaire espagnol est *murta* ou *murtilla*. Le fruit au goût de fraise des bois est utilisé pour la production de l'arôme de fraise.

Il a été nommé en hommage à Juan Ignacio Molina. C'était un des fruits préférés de la reine Victoria.

Description



Fleurs du goyavier du Chili.

L'arbuste mesure jusqu'à 2 m de hauteur.

Son feuillage est persistant. Ses feuilles peuvent être utilisées pour faire un substitut de thé^[1] et ses graines pour faire un substitut de café^[2].

Les fleurs hermaphrodites de couleur blanc rosé ont une forme de cloche.

Les goyaves du Chili, aussi appelées ugnis ou murtilas, sont des petites baies de 5 mm à 15 mm de diamètre, de couleur rouge, et au goût très prononcé de fraise. Étonnement, le fruit est de couleur rouge clair avec des traces blanches par endroit lorsqu'il est mûr et rouge foncé lorsqu'il est encore immature.

Les graines ont un diamètre de 1,5 à 2 mm.

Culture

L'espèce est rustique jusque -5°C (Zone USDA 8). Elle préfère les sols acides.

Le goyavier du Chili est sensible au thrips.

Il supporte bien la taille et peut être formé en haie.

Il se multiplie assez facilement par semis (pré-tremper les graines au moins 24 heures dans de l'eau), bouture à talon semi-aoûté ou marcotte.

Utilisation

Au Chili, on utilise le fruit pour faire une liqueur, la Murtado.

L'abondance des fleurs et leur richesse en nectar les rendent attrayantes pour les abeilles, leurs principaux pollinisateurs, qui produisent ainsi un miel à l'arôme distinctif.



Le fruit est commercialisé en Nouvelle-Zélande, en Australie et en Tasmanie sous les noms respectifs de « New Zealand cranberry » et « Tazziberry »^[3].

Notes et références

[1] Kunkel. G. Plants for Human Consumption. Koeltz Scientific Books 1984 ISBN 3-87429-216-9

[2] Facciola. S. Cornucopia - A Source Book of Edible Plants. Kampong Publications 1990 ISBN 0-9628087-0-9

[3] Tazziberry.com (<http://tazziberry.com/>)

-  Portail de la botanique
-  Portail du Chili

Sources et contributeurs de l'article

Goyavier du Chili *Source:* <https://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=94262387> *Contributeurs:* Abrahami, AlexOriens, Chic, Chronoos, En rouge, Jaguarlaser, Leag, MPF-UK, Nico86, Pixeltoo, Scrabble, Thierry Caro, Valérie75, VonTasha, 4 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:Ugni molinae.jpg *Source:* https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Ugni_molinae.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* Daderot, Kilom691, MPF

Image:Ugni molinae-02.JPG *Source:* https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Ugni_molinae-02.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 *Contributeurs:* Archibald Tuttle

Fichier:Icône botanique01.png *Source:* https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Icône_botanique01.png *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 1.0 Generic *Contributeurs:* Original uploader was Pixeltoo at fr.wikipedia

Fichier:Flag of Chile.svg *Source:* https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Chile.svg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Alkari, B1mbo, Cathy Richards, Cyn, David Newton, Dbenbenn, Denelson83, ElmA, Er Komandante, Fibonacci, Fry1989, Fsopolonezcaro, Herbythyme, Huhsunqu, Kallerna, Kanonkas, Klemen Kocjancic, Kyro, MAXXX-309, Mattes, McZusatz, Mozzan, Nagy, Nightstallion, Piastu, Pixeltoo, Pumbaa80, SKopp, Sarang, SiBr4, Srtxg, Sterling.M.Archer, Str4nd, Ultratomio, Vzb83, Xarucoponce, Yakoo, Yonatanh, Zscout370, 51 modifications anonymes

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)