

Passiflora caerulea L., 1753

Identifiants : 23930/pascaea

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 24/07/2026

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Malpighiales ;
- Famille : Passifloraceae ;



- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Violales ;
- Famille : Passifloraceae ;
- Genre : Passiflora ;

- **Synonymes :** Passiflora selloi Dehnh, Passiflora caerulea var. regnellii Mast, Passiflora caerulea var. glauca Mast ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Blue passionflower, Blue crown passionflower , Guoi tay, Maracuja-azul, Mburucuya, Modra pasijonka, Nhanlong lam, Pasionaria, Pioqola, Wanthaj ;



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

Détails : Les fruits mûrs sont consommés frais et utilisés pour aromatiser les boissons. Les fruits non mûrs sont bouillis et mangés. Les fleurs peuvent être transformées en sirop^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : The ripe fruit are eaten fresh and used to flavour drinks. Unripe fruit are boiled and eaten. The flowers can be made into syrup^{{{0(+x)}}}



Précautions : néant, inconnus ou indéterminés.

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



Par Hans B. (domaine public), via Wikimedia Commons

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

dont classification :