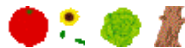


Azadirachta indica A.Juss., 1830 (Margousier)

Identifiants : 681/azaind

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 04/08/2020

- Classification/taxinomie :
 - Ordre : Sapindales ;
 - Famille : Meliaceae ;
 - Sous-famille : x ;
 - Tribu : x ;
 - Sous-tribu : x ;
 - Sous-genre : x ;
 - Section : x ;
 - Nom complet : Azadirachta indica var. indica ;
- Synonymes : x (=) basionym, Melia Azadirachta L. 1753, Antelaea azadirachta (L.) Adelb. 1948 ;
- Synonymes français : neem, margosier, mim, awadira d'Inde, margousier, asadira(c) ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : Indian-lilac (Indian lilac), neem, nimtree, sadao India [Azadirachta indica var. indica], sweet neem [Azadirachta indica var. siamensis], Thai neem [Azadirachta indica var. siamensis], nim, margosa, margosa (pt), nimträäd (sv) ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : 0/-5 zone 9 ;



- Note : ***
- Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit (fruits μ 7,18(+x) μ (pulpe μ 189(+x) μ) crus μ ~18(+x) μ ou cuits μ {{{18(+x) μ }} [nourriture/aliment : de famine μ {{{189(+x) μ /disette μ (dp*) μ }}, fleur (fleurs μ 18(+x),189(+x) μ [nourriture/aliment μ {{{dp*) μ }}, feuille (feuilles [nourriture/aliment : de famine μ {{{189(+x) μ /disette μ (dp*) μ }} ou légume μ 7,18(+x) μ vert μ 7 μ ; et/ou assaisonnement μ (dp*) μ]) et tronc (extrait (sève) μ {{{7 μ [base μ (dp*) μ }} boissons/brevages μ {{{7 μ }}) comestibles.(1*) ;

Le fruit est une drupe ronde, grosse comme une cerise, jaunâtre à maturité ; elle est douceâtre, et, bien qu'elle soit dite toxique par certains, est consommé par les enfants μ {{{7,{{{~189(+x) μ }}}} ou utilisée pour fabriquer une boisson alcoolisée μ {{{189(+x) μ }}. En Inde, des incisions du tronc, près de la base, faites au printemps, est extraite la sève qui est utilisée comme boisson rafraîchissante. Du fruit, une huile amère est extraite, appelée huile de kohombe, laquelle est utilisé en médecine μ {{{7 μ }} ; celle-ci a besoin d'être raffinée pour être comestible μ {{{189(+x) μ }}. Les feuilles amères sont utilisées comme herbe potagère (légume vert) en Inde, dans la soupe, ou le curry, avec d'autres légumes μ {{{7 μ }} ; en Afrique, il semble qu'elles ne soient pas consommées sauf peut-être en période de famine ; le neem africain est apparemment moins acceptable que l'indien μ {{{189(+x) μ }}. Les fleurs sont utilisées comme condiment en Inde μ {{{189(+x) μ }} ;



Précautions à prendre :

(1*)Présence d'alcaloïdes, dans les fruits et l'écorce, qui peuvent causer vomissements, diarrhée, excitation, transpiration, dilatation des pupilles, paralysie et asphyxie ; traitement recommandé : laver l'estomac (lavage gastrique) μ <189(+x) μ ; il semblerait cependant que les toxines soient absentes de la pulpe [ainsi, les rapports de toxicité seraient liés à l'ingestion du fruit entier et/ou dûs à la confusion avec une autre espèce très proche, Melia azedarach L., laquelle est nettement plus toxique {cf : Couplan et Sturtevant}] ou présents qu'en faibles quantités, contrairement au reste du fruit (et essentiellement les graines qui sont très toxiques, à cause de l'azadirachtine). Il est tout de même recommandé d'en éviter la consommation et/ou au moins de ne pas en abuser, en attendant d'en savoir plus μ <(dp*) μ .

- Petite géo : Aire d'origine : Asie tropicale<2(+x). :: Plus de détails et d'infos (dont zone(s) de naturalisation et/ou de culture) : voir GRIN ("2"). ;

- **Catégories principales : ornemental ;**
- **Nombre de graines au gramme : 4 ;**

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

- **Huile de Neem (WIKIPEDIA) :** https://fr.wikipedia.org/wiki/Huile_de_neem ;
- ¹⁸**"World Agroforestry Centre : Agro Forestry Tree Database" (en anglais) :**
<https://www.worldagroforestrycentre.org/sea/products/afdbases/af/asp/SpeciesInfo.asp?SpID=271> ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Azadirachta indica" : [pages](#), [images](#) / **"Margousier" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 7 "*Sturtevant's edible plants of the world*" (livre en anglais, pages 407 et 408 [*Melia Azadirachta*], par Edward Lewis Sturtevant, U. P. Hedrick), 189 "*Traditional Food Plants : A Resources Book for Promoting the Exploitation and Consumption of Food Plants in Arid, Semi-Arid and Sub-Humid Lands of Eastern Africa*" (livre en anglais, pages 88 à 92, par Food & Agriculture Org.) ;