

Caesalpinia bonduc (L.) Roxb., 1832

Identifiants : 5587/caebon

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Class : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Caesalpinia ;

- **Synonymes :** Bonduc minus Medik, Caesalpinia bonduc Wight & Arn, Caesalpinia cristata Thunb, Guilandina bonduc L, et d'autres ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** bonduc nut , Fananomahery, Fever nut, Honi, Kaloklok, Kashi kaburan, Kemrunggi, M'koni, Mata de playa, Votalalaka ;



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

Fruit (graines¹⁹⁹ immatures^(dp*) cuites¹⁹⁹ [nourriture/aliment^{(((dp*))}] ; et extrait^(dp*) (huile3(+)) [nourriture/aliment^{(((dp*))} : huile alimentaire^{((~-3(+))}) comestible¹⁹⁹.(1*)

Détails :

Rôtir les graines de Caesalpinia bonduc supprime la toxicité⁽⁽¹⁹⁹⁾. En Guinée Equatoriale, l'huile des graines est utilisée pour la cuisine^{((3(+x))}.

Les graines torréfiées ont été utilisées comme substitut du café. Attention



Précautions :

(1*)ATTENTION : Les graines crues sont toxiques^{((~-199)}.

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

• Liens, sources et/ou références :

- ³Protatabase (en anglais) : https://database.prota.org/PROTAhtml/Caesalpinia%20bonduc_En.htm ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Caesalpinia_bonduc_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Caesalpinia_bonduc_(en_français)) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-927 ;

dont livres et bases de données : ¹⁹⁹"Handbook of poisonous and injurious plants" (livre en anglais, page 97, Lewis S. Nelson, Richard D. Shih, Michael J. Balick) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Dansi, A., et al, 2008, Traditional leafy vegetables and their use in the Benin Republic. *Genet Resour Crop Evol* (2008) 55:1239â€“1256 ; Dansi, A., et al, 2009, Traditional leafy vegetables in Benin: folk nomenclature, species under threat and domestication. *Acta Bot. Gallica* 156(2), 183-199 ; Franklin, J., Keppel, G., & Whistler, W., 2008, The vegetation and flora of Lakeba, Nayau and Aiwa Islands, Central Lau Group, Fiji. *Micronesica* 40(1/2): 169â€“225, 2008 ; Kermath, B. M., et al, 2014, Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean. On line draft. p 157 ; Melzer, R. & Plumb, J., 2011, Plants of Capricornia. Belgamba, Rockhampton. p 83 ; PROTA ; Sujanapal, P., & Sankaran, K. V., 2016, Common Plants of Maldives. FAO & Kerala FRI, p 63 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, 3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia. LIPI p 908 ; Thaman, R. R, 2016, The flora of Tuvalu. Atoll Research Bulletin No. 611. Smithsonian Institute p 88 ; Zizka, G., 1991, Flowering Plants of Easter Island. *Palmarum Hortus Francofurtensis*