

Canarium ovatum Engl., 1883 (Pili)

Identifiants : 6120/canova

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 20/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Burseraceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Burseraceae ;
- Genre : Canarium ;

- Synonymes : Canarium melioides Elmer, Canarium pachyphyllum Perkins ;

- Synonymes français : noix pili, noyer pili ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : pili nut, Philippine nut, noz-pili , Noz-pili ;



- Note comestibilité : ****

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

Fruit (fruits cuits^{[[27(+x)]]} ; et graines/noyaux (noix)^{[[0(+x)]]} cuits (torréfiés^{[[dp*]]} ou grillés^{[[27(+x)]]}) [nourriture/aliment^{[[dp*]]} {succédané de chocolat^{[[27(+x)]]}}, dont extrait^{[[dp*]]} {huile^{[[27(+x)]]}} [nourriture/aliment^{[[dp*]]} : huile alimentaire^{[[27(+x)]]}] comestible^{[[0(+x)]]}.

Détails :

Fruits consommés localement ; graines, dont huile alimentaire, utilisées en confiserie^{[[27(+x)]]}.

Les noyaux des noix sont consommés crus ou grillés. Ils peuvent déranger l'estomac lorsqu'ils sont crus. Ils peuvent également être utilisés pour produire une huile utilisée en cuisine. La pulpe du fruit est bouillie et mangée. Ils sont également marinés. Les jeunes pousses sont consommées en salade

Partie testée : noix^{[[0(+x)]]} (traduction automatique)

Original : Nuts^{[[0(+x)]]}

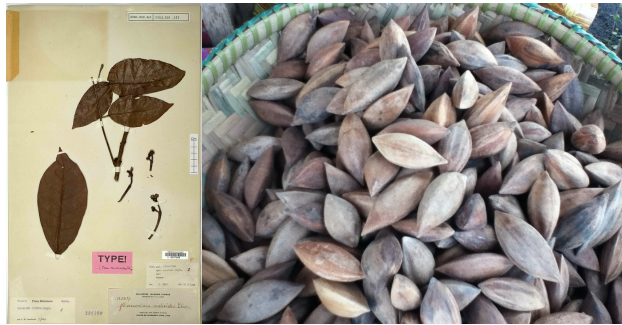
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
14.2	2510	600	10.6	15	21	4.1	3



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** ***

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



De gauche à droite :

Par filibot.web, via flickr

Par Lance Catedral de Quezon, Grand Manille, Philippines (pili nut), via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une noix populaire. C'est une plante alimentaire cultivée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a popular nut. It is a cultivated food plant^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il convient aux tropiques des plaines chaudes et humides. Commun dans le sud de Luzon, dans les régions de Bicol et dans la forêt primaire à basse et moyenne altitude ainsi qu'à Polillo, Samar, Leyte et Surigao aux Philippines. Ils se produisent du niveau de la mer jusqu'à 500 m aux Philippines. Il convient aux zones de rusticité 11-12^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It suits the hot humid lowland tropics. Common in southern Luzon, Bicol regions and in primary forest at low and medium altitudes and also in Polillo, Samar, Leyte and Surigao in the Philippines. They occur from sea level up to 500 m in the Philippines. It suits hardiness zones 11-12^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Brésil, Hawaï, Indonésie, Malaisie, Micronésie, Pacifique, Palau, Philippines, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Timor-Leste^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Brazil, Hawaii, Indonesia, Malaysia, Micronesia, Pacific, Palau, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, South America, Timor-Leste^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe 80 à 95 espèces de Canarium^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 80-95 Canarium species^{{{{0(+x)}}}}.

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

- **WIKIPEDIA : Canarium (en anglais) :** <https://en.wikipedia.org/wiki/Canarium> ;
- **Wikipedia :**
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Pili_nut (en français) ;

° 5 "Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Canarium_ovatum ;

dont classification :

° "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2696004 ;

dont livres et bases de données : ° "Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 65, par Louis Bubenicek) ;

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

Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 89 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 79 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 222 ; Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines*. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 78 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 436 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 6 ; Coronel, R.E., 1995, *History and Current Status of Pili Nut (Canarium ovatum) Production in the Philippines*. In *South Pacific Indigenous Nuts*. ACIAR Proceedings No 69. Canberra. p 134 ; Coronel, Roberto E. 1996. *Pili nut. Canarium ovatum Engl. Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops*. 6. Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research, Gatersleben/International Plant Genetic Resources Institute, Rome, Italy. ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 323 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 78 ; A. L. P. P. de Candolle & A. C. de Candolle, *Monogr. phan.* 4:110. 1883 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 179 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 62 ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 333 ; Kanihera, 1933, *Flora Micronesica* 434 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1834 ; Leenhouts, P.W., 1955, *Burseraceae in Flora Malesiana* 5(1) p 271 ; Leenhouts, P.W., 1955, *Canarium on the Pacific*. Bernice P. Bishop Museum Bulletin 216. p 26 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 368 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 296 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 19 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 25, 25 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, *Edible Wild Plants in Philippine Forests*. Philippine Journal of Science. p 449 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 105 ; Rivero, J. A., y Brunner, B. R., 2007, *Arbores frutales exóticas y poco conocidos en Puerto Rico*. Universidad de Puerto Rico. p 33 ; Soepadmo, E. and Wong, K. M., 1995, *Tree Flora of Sabah and Sarawak*. Forestry Malaysia. Volume One. p 48 ; Tanaka, p 126 ; Uphof, 1968, ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Walter, A. & Sam C., 2002, *Fruits of Oceania*. ACIAR Monograph No. 85. Canberra. p 131 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 43, 111 ; www.worldagroforestrycentre.org/sea/products/afdbases/af/asp/SpeciesInfo.asp?SpID=425