

***Cinnamomum cassia* (Nees & T.Nees) J.Presl, 1825 (Cannelier de chine)**

Identifiants : 1043/cincas

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 23/09/2020**

• **Classification/taxinomie :**

◦ **Famille :** Lauraceae ;

- **Synonymes :** *Cinnamomum aromaticum* Nees 1831 (synonyme selon TPL ; nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon GRIN), dont homonymes : *Cinnamomum cassia* (Nees) Nees ex Blume, *Cinnamomum cassia* Blume ;
- **Synonymes français :** fausse cannelle, cannelier casse, cassia, cannelle de Cochinchine, cannelle casse ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** cassia, Chinese cinnamon, cassia bark , Zimtkassie ;



• **Note :** ***

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Tronc (écorce) 0(+x),27(+x)µ [assaisonnement] 0(dp*)µ : épice 0(+x),27(+x)µ] et feuille 0(+x)µ comestibles 0(+x)µ. ;

Feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*) . ;



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

De gauche à droite :

**Curtis's Botanical Magazine (vol. 40: t. 1636, 1814) [S.T. Edwards], via [plantillustrations.org](#)
Par Koehler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 1: t. 77, 1887), via [plantillustrations.org](#)**

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

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Cinnamomum cassia" : [pages](#), [images](#) / **"Cannelier de chine" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL " (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 86 [Cinnamomum cassia Blume], par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Altschul, S.V.R., 1973, Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 1089 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 125 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 258 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 290, 293 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 169 ; 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 545 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 138 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 191 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 133 ; Hutton, W., 1997, Tropical Herbs and Spices of Indonesia. Periplus. p 18 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 399 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1757 ; Li Xi-wen, Li Jie, Huang Puhua, van der Werff, H., Lauraceae. Flora of China. ; Mulherin, J., 1994, Spices and natural flavourings. Tiger Books, London. p 40 ; sensu Nees ex Blume, Bijdr. 570. 1825 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 344 ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 155 ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 187 ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 69 ; Young, J., (Ed.), 2001, Botanica's Pocket Trees and Shrubs. Random House. p 246