

Citrus hystrix DC., 1813 **(Combava)**

Identifiants : 8199/cithys

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

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

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Sapindales ;**
- **Famille : Rutaceae ;**
- **Genre : Citrus ;**

- **Synonymes : Citrus torosa Blanco 1837 ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : wild lime, kaffir lime , Kaffernlimette (de) ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -3/-4°C ;**



- **Note comestibilité : *****

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

Fruit (fruits^{0(+x),27(+x)} [assaisonnement^(dp*) : épice^{0(+x)}, condiment^{27(+x)}] et feuille (feuilles^{0(+x),27(+x)} [assaisonnement^(dp*) : épice^{0(+x)}, condiment^{27(+x)}]) comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Utilisation locale^{{}{(27(+x)}}.

Les feuilles et les fruits sont utilisés pour faire des boissons ou pour aromatiser les aliments. Ils sont ajoutés aux soupes et aux currys. Les feuilles sont pilées en gelée et mélangées avec des pâtes de piment chaud. Les fruits sont consommés cristallisés. Le jus du fruit est utilisé pour l'aromatization. Les fruits parfumés au citron se mangent avec du poisson

Partie testée : fruit^{{(0(+x)} (traduction automatique)}

Original : Fruit^{(0(+x)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
90.8	0	38	0.6	0	0	0.6	0



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

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



De gauche à droite :

Par Annales de flore et de pomone : ou journal des jardins et des champs (ser. 3, vol. 1: t. 16, 1817), via plantillustrations

Par Francisco Manuel Blanco (O.S.A.) (domaine public), via wikipedia

Par Robyn Jay de Sydney, Australie (kaffir limes mis en ligne par berichard), via wikipedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

*Un agrume d'importance mineure en Papouasie-Nouvelle-Guinée, mais cultivé dans certaines zones côtières^{(((0(+x)})
(traduction automatique)*

Original : A citrus of only minor importance in Papua New Guinea, but grown in some coastal areas^{(((0(+x)}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il se produit principalement dans les zones de plaine sous les tropiques. Il convient aux zones de rusticité 10-12. Au Yunnan^{(((0(+x) (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It mainly occurs in lowland areas in the tropics. It suits hardiness zones 10-12. In Yunnan^{(((0(+x)}.

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Australie, Brésil, Cambodge, Chine, Cuba, Afrique de l'Est, Timor oriental, Fidji, France, Hawaï, Inde, Indochine, Indonésie, Japon, Laos, Madagascar, Malaisie, Maurice, Méditerranée, Maroc, Myanmar, Afrique du Nord Inde du nord-est, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Arabie saoudite, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, Espagne, Sri Lanka, Thaïlande, Timor-Leste, États-Unis, Vanuatu, Vietnam^{(((0(+x) (traduction automatique)}.

Original : Africa, Asia, Australia, Brazil, Cambodia, China, Cuba, East Africa, East Timor, Fiji, France, Hawaii, India, Indochina, Indonesia, Japan, Laos, Madagascar, Malaysia, Mauritius, Mediterranean, Morocco, Myanmar, North Africa, Northeastern India, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Saudi Arabia, SE Asia, South America, Spain, Sri Lanka, Thailand, Timor-Leste, USA, Vanuatu, Vietnam^{(((0(+x)}.

- **Notes :**

Il existe 20 espèces d'agrumes. Plusieurs hybrides se sont formés. Il contient une teneur en alpha-tocophérol (vitamine E) de 66,00 mg pour 100 g^{(((0(+x) (traduction automatique)}.

Original : There are 20 Citrus species. Several hybrids have been formed. It contains alpha-tocopherol (Vitamin E) content of 66.00 mg per 100 g^{(((0(+x)}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2724129 ;

dont livres et bases de données :⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 89, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

AAK, 1980, *Bertanam Pohon Buah-buahan. Penerbitan Yayasan Kanisius, Yogyakarta.* p 38 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India. CSIR India.* p 128 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press.* p 206 ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins.* p 46 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books.* p 172 ; Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila.* p 74 ; Burkhill, 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 574 ; Cat. pl. horti monsp. 97. 1813 ; Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, *Malaysian Fruits in Colour. Tropical press, Kuala Lumpur* p 52 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter* p 6 ; Cowie, I., 2006, *A Survey of Flora and vegetation of the proposed Jaco-Tutuala-Lore National Park. Timor-Lests (East Timor)* www.territorystories.nt.gov.au p 52 ; Creasy, R., 2000, *The Edible Asian Garden. Periplus* p 45 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books.* p 383 ; Elevitch, C.R.(ed.), 2006, *Traditional Trees of the Pacific Islands: Their Culture, Environment and Use. Permanent Agriculture Resources, Holualoa, Hawaii.* p 245 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia.* p 215 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications,* p 215 ; Foo, J.T.S. (ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation.* p 126 ; *Food Composition Tables for use in East Asia FAO* <https://www.fao.org/infooods/directory> No. 830 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation* p 227 ; Hemphill, I., 2002, *Spice Notes. Macmillan.* p ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia. Periplus.* p 39 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.*p 128 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food. CUP* p 1794 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda.* p 533 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico.* p 217 ; Martin, M.A., 1971, *Introduction L'Ethnobotanique du Cambodge. Centre National de la Recherche Scientifique. Paris.* ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens. Bloomings Books.* p 66 ; Ochse, ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery, INDIRA reprints.* p 60 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists, Division of Botany, Lae, PNG.* p 272, 273 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia.* p 158 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 275 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nuts. ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index.* www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 1 ; Sawian, J. T., et al, 2007, *Wild edible plants of Meghalaya, North-east India. Natural Product Radiance Vol. 6(5):* p 414 ; Singh, H.B., Arora R.K.,1978, *Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi.* p 53 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food. New Holland.* p 193 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii.* p 507 ; Tanaka, ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press.* p 139 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania. ACIAR Monograph No. 122. CD-ROM minor species* p 8 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables. Hyland House.* p 54