

Dialium cochinchinense Pierre, 1898

(Tamarin de velour)

Identifiants : 11257/diacoc

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

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

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Fabales ;**
- **Famille : Fabaceae ;**
- **Genre : Dialium ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : velvet tamarind (velvet-tamarind) , Bak keng, Gal siyambala, Kaa yee, Kallu pullium, Kanji, Keranji, Kheng, Khleng, Khleng, Krallanh, Kro lanh, La-met, Mai kheng, Naang dam, Pohon asam keranji, Xay, Xay long, Xoay, Yee ;**



- **Note comestibilité : *****

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

Fruit (fruits mûrs^{{{(0(+x))}}} : pulpe^{0(+x)μ/arilleμ(dp*)}/coeur des gousses^{{{(27(+))}}} comestible^{0(+x),27(+x)}.

Détails :

Les fruits mûrs sont comestibles. La pulpe qui entoure les graines est mangée crue ou cuite et a une saveur aigre-douce^{{{(0(+x))}}}. L'écorce est utilisée comme masticatoire^{{{(27(+x))}}}. La cosse et les graines sont-elles également comestibles, ou s'agit-il uniquement de l'arille/pulpe, lorsqu'il est fait mention du "fruit" ? (qp*)

Les fruits mûrs sont comestibles. La pulpe autour des graines est consommée crue ou cuite et a une saveur aigre-douce. Les fruits mûrs sont bouillis et mangés



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

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est vendu sur les marchés^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is sold in markets^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse dans les forêts denses et claires. Il pousse entre le niveau de la mer et 300 m d'altitude. Il peut atteindre 800 m d'altitude^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It grows in both dense and clear forests. It grows between sea level and 300 m above sea level. It can grow up to 800 m above sea level^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Cambodge, Inde, Indochine, Indonésie, Laos, Malaisie, Myanmar, Asie du Sud-Est, Sri Lanka, Thaïlande, Vietnam^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Cambodia, India, Indochina, Indonesia, Laos, Malaysia, Myanmar, SE Asia, Sri Lanka, Thailand, Vietnam^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 30 à 40 espèces de Dialium. Ils poussent en Asie du Sud-Est tropicale. Ils ont probablement tous des fruits comestibles. Aussi comme Caesalpinaceae^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 30-40 Dialium species. They grow in tropical SE Asia. They probably all have edible fruit. Also as Caesalpinaceae^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-45935 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=405657> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 114, par Louis Bubenicek) ;

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

Cruz-Garcia, G. S., & Price, L. L., 2011, Ethnobotanical investigation of 'wild' food plants used by rice farmers in Kalasin, Northeast Thailand. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 7:33 ; *Fl. forest. Cochinch.* 4(fasc. 24): t. 384a. 1898 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 45 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 230 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 398 ; www.worldagroforestrycentre.org/sea/products/afdbases/af