

Diospyros kaki Thunb., 1780

(Plaqueminier)

Identifiants : 11718/diokak

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Astéridées ;**
- **Ordre : Ericales ;**
- **Famille : Ebenaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Ebenales ;**
- **Famille : Ebenaceae ;**
- **Genre : Diospyros ;**

- **Synonymes :** *Diospyros amara* Perrier, *Diospyros argyi* H. Lev, *Diospyros bertii* Andre, *Diospyros chinensis* Blume [Invalid], *Diospyros costata* Carriere, *Diospyros kaki* var. *silvestris* Makino, et d'autres ;

- **Synonymes français :** kaki {fruit}, figuier caque, figue-caque {fruit}, rague mine ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** persimmon, Chinese persimmon, Japanese persimmon, kaki, kaki persimmon, Oriental persimmon , shi (cn transcrit), ye shi [var. *sylvestris*] (cn transcrit), Kakibaum (de), Kakipflaume (de), yama-gaki [var. *sylvestris*] (jp romaji), gamnamu (ko transcrit), pisang kaki (ms), caqui (es), kaki del Japón (es), placa minera (es), kaki (sv) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -20°C (-5°C?) ;



- **Note comestibilité : ******

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

Fruit^{0(+x)} (fruits²⁷⁽⁺⁾ bien mûrs^{{(0(+x),{(27(+x)}} {cru^{0(+x),27(+x)} ou cuits^{0(+x)} ; frais^(dp) ou séchés^{0(+x)}} : pulpe/chair [nourriture/aliment et base boissons/breuivages^{((dp*)}] ; et graines^{0(+x)} torréfiées [base boissons/breuivages {substitut^{{((dp*)} café^{0(+x)}}]) et feuille (feuilles^{0(+x)} [base boissons/breuivages {substitut^{{((dp*)} tisanes^{0(+x)}}]) comestibles^{0(+x)}.*

Détails :

Fruit brut/cru^{0(+x)} ; peau également comestible et consommable ? (qp). Les fruits doivent être entièrement mûrs et doux ; ils peuvent être congelés ; la congélation durant tout une nuit peut améliorer leur douceur ; ils sont utilisés dans les tartes, puddings, gâteaux, pains, crèmes glacées et autres desserts ; ils sont également utilisés pour le vin et le vinaigre.*

Les feuilles sont utilisées pour améliorer la saveur des radis marinés^{0(+x)}. Plante anciennement cultivée au Japon et largement aujourd'hui dans le monde ; plusieurs cultivars^{27(+x)}.

Le fruit se consomme cru ou peut être cuit. Il doit être bien mûr et doux. La congélation des fruits pendant la nuit peut améliorer la douceur. Ils sont utilisés dans les tartes, les puddings, les gâteaux, le pain, les glaces et autres desserts. Fruit peut être conservé congelé. Fruit sont utilisés pour le vin et le vinaigre. Les feuilles sont utilisées pour améliorer la saveur des radis marinés. Les graines torréfiées sont servies comme substitut du café

Partie testée : fruits - crus^{((0(+x)) traduction automatique)}
Original : Fruit - raw^{((0(+x))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
80.3	293	70	0.58	217x	7.5	0.2	0.1



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

- Note médicinale : ***

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



L'illustration horticole (vol. 18: t. 78, 1871) [P. Stroobant], via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Cet arbre a été introduit et essayé dans quelques régions montagneuses de Papouasie-Nouvelle-Guinée, mais jusqu'à présent, il n'a pas bien poussé ou fructifié. C'est un arbre fruitier cultivé^{((0(+x)) traduction automatique)}.

Original : This tree has been introduced and tried in a few highland areas of Papua New Guinea but so far has not grown or fruited well. It is a cultivated fruit tree^{((0(+x))}.

- Distribution :

Il convient aux climats plus frais de type méditerranéen. Sous les tropiques, il a besoin de se développer dans les régions montagneuses au climat nettement saisonnier. Les arbres dormants peuvent tolérer des températures de gel. Ils ont seulement un besoin de refroidissement court (100 heures). Il faut 890 heures entre 8-12 °C pendant la période de dormance. Ils ne toléreront pas les sols acides. Un pH de 6,5 à 7,5 est préféré. Ils peuvent supporter une certaine saturation en eau. Il fait mieux dans les sols bien drainés. Les branches ont tendance à être cassantes et endommagées par les vents forts. Au Népal, il atteint environ 1200 m d'altitude. En Indonésie, il pousse au-dessus de 1 000 m au-dessus du niveau de la mer. Au Yunnan en Chine, il pousse entre 600 et 1800 m d'altitude. Il pousse en forêt secondaire. Il convient aux zones de rusticité 8-10. Dans les jardins botaniques de Brisbane. Arboretum Tasmania^{((0(+x)) traduction automatique)}.

Original : It suits cooler Mediterranean type climates. In the tropics it needs to grow in highland areas with a distinctly seasonal climate. Dormant trees can tolerate freezing temperatures. They have only a short (100 hours) chilling requirement. It needs 890 hours between 8-12°C during the dormant period. They will not tolerate acid soils. A pH of 6.5 to 7.5 is preferred. They can stand some waterlogging. It does best in well drained soils. Branches tend to be brittle and damaged by strong winds. In Nepal it grows to about 1200 m altitude. In Indonesia it grows above 1,000 m above sea level. In Yunnan in China it grows between 600-1800 m above sea level. It grows in secondary forest. It suits hardness zones 8-10. In Brisbane Botanical Gardens. Arboretum Tasmania^{((0(+x))}.

- Localisation :

Afghanistan, Afrique, Algérie, Arménie, Asie, Australie, Azerbaïdjan, Bangladesh, Brésil, Grande-Bretagne,

Cambodge, Caucase, Chine, îles Cook, Cuba, Afrique de l'Est, Égypte, France, Géorgie, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Israël, Italie, Japon*, Corée, Laos, Madagascar, Malaisie, Mandchourie, Méditerranée, Myanmar, Népal, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Pakistan, Palestine, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Russie, Asie du Sud-Est, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Taiwan, Tadjikistan, Tasmanie, Thaïlande, Turquie, USA, Vietnam^{(((0+x)) (traduction automatique))}.*

Original : Afghanistan, Africa, Algeria, Armenia, Asia, Australia, Azerbaijan, Bangladesh, Brazil, Britain, Cambodia, Caucasus, China, Cook Islands, Cuba, East Africa, Egypt, France, Georgia, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Israel, Italy, Japan*, Korea, Laos, Madagascar, Malaysia, Manchuria, Mediterranean, Myanmar, Nepal, New Zealand, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Palestine, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Russia, SE Asia, Slovenia, South America, Spain, Taiwan, Tajikistan, Tasmania, Thailand, Turkey, USA, Vietnam^{(((0+x))}.*

◦ Notes :

*Il existe environ 485 espèces de *Diospyros* principalement sous les tropiques. C'est un polyploïde. C'est le fruit national du Japon. Fruit est riche en folates 51?g / 100^{(((0+x)) (traduction automatique))}.*

*Original : There are about 485 species of *Diospyros* mostly in the tropics. It is a polyploid. It is the national fruit of Japan. Fruit are high in folates 51?g/100^{(((0+x))}.*

• Nombre de graines au gramme : 7,2 ;

• Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2769959 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=14293> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 118, par Louis Bubenicek) ;

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

*Kaki persimmon references ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 176 ; Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 209 ; Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 149 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 178 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 173 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 346 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 370 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 193 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 195 ; 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 844 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 189 ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 138 ; Cull, B.W., 1995, Fruit Growing in Warm Climates. Reed. p 172 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 503 ; Darley, J.J., 1993, Know and Enjoy Tropical Fruit. P & S Publishers. p 27 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 263 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 92 ; Flora reipublicae popularis sinicae. ; Flora of Pakistan www.eFloras.org ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 139 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 288 ; Gouldstone, S., 1983, Growing your own Food-bearing Plants in Australia. Macmillan p 122 ; Hara, H., et al. 1978-1982. An enumeration of the flowering plants of Nepal. ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 277 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 135 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 87 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 623 ; Huxley, ed. The new Royal Horticultural Society dictionary of gardening. 1992 ; Iwatsuki, K., et al. 1993-. Flora of Japan. ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 133 ; Jayaraman, U., & Singh, V., 1987, A Census of Edible Species of *Diospyros* L. in India. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 10 No. 2 pp 416-419 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 227 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1833 ; Kuo, W. H. J., (Ed.) Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000), <https://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> ; Lazarides, M., & B. Hince. 1993. CSIRO Handbook of Economic Plants of Australia. ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, Buah-Buahan, Balai Pustaka, Jakarta. p 70 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 53 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p*

401 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 181 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 314 ; Maituthisakul, P., et al, 2007, Assessment of phenolic content and free radical-scavenging capacity of some Thai indigenous plants. *Food Chemistry* 100: 1409-1418 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 203 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant. DK*. p 102 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 25 ; Meyer, F. G., et al. 1994. A catalog of cultivated woody plants of the southeastern United States.65. ; Nova Acta Regiae Soc. Sci. Upsal. 3:208. 1780 - non D. kaki L. f. (1781) ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 79 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 432, 430 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 641 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 240 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; *Plants For A Future database, The Field*, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview. p 346 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 2 ; Sarma, H., et al, 2010, *Updated Estimates of Wild Edible and Threatened Plants of Assam: A Meta-analysis*. *International Journal of Botany* 6(4): 414-423 ; Sawian, J. T., et al, 2007, *Wild edible plants of Meghalaya, North-east India*. *Natural Product Radiance* Vol. 6(5): p 415 ; Self, M., 199, *Phoenix Seeds catalogue*. p 16 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 117 ; Sher, H. et al, 2011, *Ethnobotanical and Economic Observations of Some Plant Resources from the Northern Parts of Pakistan*. *Ethnobotany research & Applications* 9:027-041 ; Shukang, L., Gilbert, M.G., & White, F., *Ebenaceae*. *Flora of China*. ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 55 ; Smith, K., 1998. *Growing Uncommon Fruits and Vegetables*. New Holland. p 89 ; Smith, P.M., 1979, *Persimmon*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 306 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 279 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 272 ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 86 ; Tate, D., 1999, *Tropical Fruit*. Archipelago Press. Singapore. p 58 ; Terrell et al. 1986. *Agric. Handb. no. 505.* ; 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) ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. Florilegium. p 280 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 180 ; Verheij, E. W. M., and R. E. Coronel, eds. 1991. *Edible fruits and nuts*. In: E. W. M. Verheij & R. E. Coronel (eds.), *Plant Resources of South-East Asia (PROSEA)*. 2:154. ; www.worldagroforestrycentre.org/sea/products/afdbases/af