







Melaleuca cajuputi Powell, 1809 (Cajeput)

Identifiants : 2175/melcaj

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 27/09/2020


- Classification/taxinomie :
 - Famille : Myrtaceae ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : cajuput, paperbark ;

 s et brindilles : huile essentielle  (Wikipi)  (écorce : huile essentielle 

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Partie(s) comestible(s)  : écorce - arôme .
Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)  :
-l'huile de l'écorce est utilisée dans l'assaisonnement/aromatisation  ; le cajeput est proche de l'arbre à thé et du niaouli, mais il est plus simple à utiliser, car on en obtient une huile essentielle assez douce ; cette huile est obtenue par distillation à la vapeur d'eau de feuilles et brindilles du Melaleuca cajuputi  (feuilles également utilisées comme aromatisant en cuisine et/ou comme substitut pour le thé ? (qp*)) ;
-les fleurs de toutes les Melaleucas peuvent être utilisées pour faire un thé sucré, ou adoucir les autres thés ; fleurs trempées dans un liquide chaud pour libérer le nectar pour sucrer .



Précautions à prendre :

ATTENTION : bien que nous n'ayons trouvé aucun rapport concernant cette espèce, l'huile essentielle de plusieurs autres espèces du genre ont provoqué des allergies et intoxications consécutives à son ingestion .

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



Par Woodville W., Hooker W.J., Spratt G. (Medical Botany, 3th edition, vol. 5: t. 16 ; 1832), via [plantillustrations.org](#)

- Liens, sources et/ou références :
 - **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cajeput_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cajeput_(en_français)) ;
 - ²⁶"Eat The Weeds and other things, too" (en anglais) : <https://www.eattheweeds.com/melaleuca-tea-tree-sweetener-pharmacy-2/> ;
 - ²⁶"Eat The Weeds and other things, too" (en anglais) : <https://www.eattheweeds.com/bottlebrush-tree/> ;

dont classification :

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

◦ [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Melaleuca cajuputi*" : [pages](#), [images](#) / "*Cajeput*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Argent, G et al, nd, Manual of the Larger and More important non Dipterocarp Trees of Central Kalimantan Indonesia. Volume 2 Forest Research Institute, Samarinda, Indonesia. p 464 ; Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 269 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 64 ; Cooper, W. and Cooper, W., 2004, Fruits of the Australian Tropical Rainforest. Nokomis Editions, Victoria, Australia. p 349 ; Doran, J.C., & Turnbull, J.W. (Eds), 1997, Australian Trees and Shrubs: species for land rehabilitation and farm plantings in the tropics. ACIAR Monograph No 24. p 314 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1742 ; Levitt, D., 1981, Plants and people. Aboriginal uses of plants on Groote Eylandt. Australian Institute of Aboriginal Studies, Canberra. p 109 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, Tropical Food Gardens. Blooming Books. p 69 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 392 ; Pharm. Lond. Transl. 22. 1809 ; Slik, F., www.asianplant.net