

Zingiber officinale Roscoe, 1807 (Gingembre)

Identifiants : 41351/zinoff

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 : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Zingiberales ;
- Famille : Zingiberaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Zingiberales ;
- Famille : Zingiberaceae ;
- Genre : Zingiber ;

- Synonymes : *Amomum angustifolium* Salisb, *Amomum zingiber* L, *Zingiber aromaticum* Noronha, *Zingiber cholmondeleyi* (F. M. Bailey) K. Schum, *Zingiber missionis* Wall, *Zingiber sichuanense* Z.Y. Zhu et al, *Zingiber zingiber* (L.) H. Karst ;

- Synonymes français : gingembre officinale ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : ginger , jiang (cn transcrit), Ingwer (de), zenzero (it), shoga (jp romaji), saenggang (ko transcrit), gengibre (pt), jengibre (es), ingefära (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -9/-10°C ;



- Note comestibilité : ****

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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : rhizome, racine, feuilles, herbe, épice, légume^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} culinaire(s) :

-le rhizome souterrain est consommé cru ou en salade ;

-les jeunes pousses sont épicées et peuvent être consommées ; ces jeunes pousses sont consommées comme légume ; elles sont également picklées ;

-le rhizome peut être séché et réduit en poudre ; ces vieilles racines sont utilisées comme épice ; elles sont conservées dans du sirop ;

-l'huile de gingembre est utilisée comme aromatisant ;

-le gingembre est utilisé pour les boissons^{{{0(+x)}}} ;

-le jus peut être utilisé pour faire cailler le lait (agent de coagulation/caillage /caille-lait substitut de présure) pour la préparation de fromage^{{{(-244μ(dp*))}}}.

Le rhizome souterrain se consomme cru ou en salade. Les jeunes pousses sont épicées et peuvent être consommées. Ces jeunes pousses sont consommées comme légume. Ils sont également marinés. Le rhizome peut être séché et réduit en poudre. Ces vieilles racines sont utilisées comme épice. Ils sont conservés au sirop. L'huile de gingembre est utilisée comme arôme. Ginger est utilisé pour les boissons. L'inflorescence est consommée en soupe

Partie testée : racine moulue séchée^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Root- dried ground^{{{0(+x)}}}

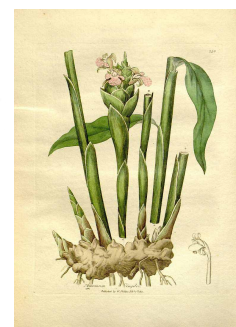
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
9.4	1452	347	9.1	15	7.0	11.5	4.7



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

• Note médicinale : *****

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



De gauche à droite :

Par Maria Brooklyn, via x

Par Köhler, F.E., Köhler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl., via plantillustrations

Par Patrick Le Ménahèze (travail personnel légué au domaine public), via x

Par Woodville, W., Hooker, W.J., Spratt, G., Medical Botany, 3th edition (1832) Med. Bot., ed. 3, via plantillustrations

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. Commun dans la plupart des régions de Papouasie-Nouvelle-Guinée et consommé en quantité comme légume et comme épice^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a commercially cultivated vegetable. Common in most areas of Papua New Guinea and eaten in quantity as a vegetable and as a spice^{{{0(+x)}}}.

◦ Distribution :

C'est une plante tropicale. Il est principalement cultivé du niveau de la mer jusqu'à 1900 m d'altitude sous les tropiques, mais poussera dans des endroits plus élevés. Il a besoin d'un sol fertile et meuble. Il fait mieux avec beaucoup d'humus. Il nécessite une pluviométrie de 1500 mm ou plus par an. Il fait mieux là où il y a une courte saison sèche et une bonne température chaude. Il ne supporte pas l'engorgement. Au Népal, il atteint environ 2500 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 9-12. Au Sichuan et au Yunnan^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. It is mainly grown from sea level up to 1900 m altitude in the tropics but will grow at higher places. It needs a loose fertile soil. It does best with plenty of humus. It requires a rainfall of 1500 mm or more per year. It does best where there is a short dry season and a good hot temperature. It cannot stand water-logging. In Nepal it grows to about 2500 m altitude. It suits hardiness zones 9-12. In Sichuan and Yunnan^{{{0(+x)}}}.

◦ Localisation :

Afrique, Andaman Is., Angola, Antigua-et-Barbuda, Asie, Australie, Bangladesh, Bhoutan, Bolivie, Brésil, Burkina Faso, Cambodge, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, République démocratique du Congo, Îles Cook, Costa Rica, Cuba, Afrique de l'Est, Timor oriental, Équateur, Éthiopie, Fidji, FSM, Grenade, Guam, Guinée, Guinée, Guinée-Bissau, Guyane, Hawaï, Haïti, Himalaya, Honduras, Inde, Indochine, Indonésie, Jamaïque, Japon, Kenya, Kiribati, Laos, Madagascar, Malaisie, Malawi, Marquises, Maurice, Mozambique, Myanmar, Nauru, Népal, Nicaragua, Nigéria, Nord-est de l'Inde, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pérou, Philippines, Pohnpei, Réunion, Samoa, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sikkim, Îles Salomon, Amérique du Sud, Sri Lanka, Sainte-Lucie, Taïwan, Thaïlande, Timor-Leste, Tuvalu, Ouganda, USA, Vanuatu, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Andaman Is., Angola, Antigua and Barbuda, Asia, Australia, Bangladesh, Bhutan, Bolivia, Brazil, Burkina Faso, Cambodia, Central Africa, Central America, China, Congo DR, Cook Islands, Costa Rica, Cuba, East Africa, East Timor, Ecuador, Ethiopia, Fiji, FSM, Grenada, Guam, Guinea, Guinée, Guinea-Bissau, Guyana, Hawaii, Haiti, Himalayas, Honduras, India, Indochina, Indonesia, Jamaica, Japan, Kenya, Kiribati, Laos, Madagascar, Malaysia, Malawi, Marquesas, Mauritius, Mozambique, Myanmar, Nauru, Nepal, Nicaragua, Nigeria, Northeastern India, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Peru, Philippines, Pohnpei, Reunion, Samoa, Sao Tome and Principe, SE Asia, Senegal, Sikkim, Solomon Islands, South America, Sri Lanka, St Lucia, Taiwan, Thailand, Timor-Leste, Tuvalu, Uganda, USA, Vanuatu, Vietnam, West Africa, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}}.

• Notes :

Il existe environ 100 à 150 espèces de Zingiber^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 100-150 Zingiber species^{{{{0(+x)}}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- "Ginger milk curd" WIKIPEDIA, en anglais) : https://en.wikipedia.org/wiki/Ginger_milk_curd ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Zingiber_officinale ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-273361 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 244Dictionnaire oeconomique (livre, par Noel Chomel, Richard Bradley) ;

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

Ali, A. M. S., 2005, Homegardens in Smallholder Farming Systems: Examples from Bangladesh. Human Ecology, Vol. 33, No. 2 pp. 245-270 Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 701 Anderson, E. F., 1993, Plants and people of the Golden Triangle. Dioscorides Press. p 224 Bennett, B. C., 1990, Useful Plants of Amazonian Ecuador. US Agency for International Development. Fifth Progress Report. New York Botanical Gardens. p 40 Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 212 Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 1036 Bodner, C. C. and Gereau, R. E., 1988, A Contribution to Bontoc Ethnobotany. Economic Botany, 43(2): 307-369 Borrell, O.W., 1989, An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea. Marcellin College, Victoria Australia. p 43 Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 227 Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 5. Kew. Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 2338 Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, A Grower's Guide to Herbs. Murdoch Books. p 37 Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 163 Chin, H. F., 1999, Malaysian Vegetables in Colour. Tropical Press. p 82 Cobley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, An Introduction to the Botany of Tropical Crops. Longmans. p 230 Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore. Economic Botany Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1496 Dahlen, M., 1995, A Cook's Guide to Chinese Vegetables. Odyssey Guides. p 17, 112 Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1. p 382 Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 248 Foo, J.T.S.(ed), 1996, A Guide to Common Vegetables. Singapore Science Foundation. p 154 French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 99 French, B.R., 2010, Food Plants of Solomon Islands. A Compendium. Food Plants International Inc. p 160 Goode, P., 1989, Edible Plants of Uganda. FAO p 26, 30 Hani Medicine of Xishuangbanna, 1999, p 183 Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 704 Hemphill, I, 2002, Spice Notes Macmillan. p 195 Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 408 Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 311 Hutton, W., 1997, Tropical Herbs and Spices of Indonesia. Periplus. p 36 Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 329 Jacquat, C., 1990, Plants from the Markets of Thailand. D.K. Book House p 118 Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables Kapelle, M., et al, 2000, Useful plants

within a Campesino Community in a Costa Rican Montane Cloud Forest. *Mountain Research and Development*, 20(2): 162-171

Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152

Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433

1778 Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 206

Larkcom, J., 1991, *Oriental Vegetables*, John Murray, London, p 127

Larsen, K., Ibrahim, H., Khaw, S.H., & Saw, L.G., 1999, *Gingers of Peninsula Malaysia and Singapore*. *Natural History Publications (Borneo)*. p 7

Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 251

Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Ubi-Ubian*, Balai Pustaka, Jakarta. p 40

Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. *Malayan Nature Society*. Kuala Lumpur. p 380

Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 486

Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 43

225 Mertz, O., Lykke, A. M., and Reenberg, A., 2001, *Importance and Seasonality of Vegetable Consumption and Marketing in Burkina Faso*. *Economic Botany*, 55(2):276-289

Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm>

Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 52

Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Bloomings Books. p 64

Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 67

Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 57

Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 100

99 Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 644

Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 533

Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh*. Westview. p 278

Smith, A.C., 1979, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 1* p 194

Smith, P.M., 1979, *Ginger*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 324

Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 169

Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 768

(Drawing) Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 83

Trans. Linn. Soc. London 8:348. 1807

Tredgold, M.H., 1986, *Food Plants of Zimbabwe*. Mambo Press. p 61

van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 389

Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 87

Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. p 296

Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 227

Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 135

Wu Delin, Larsen, K., *Zingiberaceae*. *Flora of China*. Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica*. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 208