

# ***Elettaria cardamomum (L.) Maton, 1811*** **(Cardamome)**

**Identifiants : 12585/elecar**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 25/04/2024**

- **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 : Elettaria ;**
- **Nom complet : *Elettaria cardamomum* var. *cardamomum* ;**

- **Synonymes :** *Alpinia cardamomum* (L.) Roxb, *Amomum cardamomum* L, *Amomum ensal* Raeusch, *Amomum racemosum* Lam, *Amomum repens* Sonn, *Amomum uncinatum* Stokes, *Cardamomum malabaricum* Pritz, *Cardamomum minus* (Gaertn.) Puntze, *Cardamomum officinale* Salisb, *Cardamomum verum* Oken, *Elletaria cardamomum* var. *minus* Watt, *Elettaria cardamomum* var. *minuscula* Burkhill, *Matonia cardamomum* (L.) Stephenson & J. M. Churchill, *Zingiber minus* Gaertn. ;

- **Synonymes français :** cardamome verte, cardamome aromatique, cardamome [var. *cardamomum*], cardamomier [var. *cardamomum*] ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** cardamom, Ceylon cardamom, cardamom [var. *cardamomum*], Ceylon cardamom [var. *major*], Chester cardamom [var. *cardamomum*], greater oblong cardamom [var. *major*], long cardamom [var. *major*], Malabar cardamom [var. *cardamomum*], Mysore cardamom [var. *cardamomum*], small cardamom [var. *cardamomum*], wild cardamom [var. *major*] , dou kou hua [var. *cardamomum*] (cn trancrit), grüner Kardamom (de), Ceylon-Kardamom [var. *major*] (de), Kardamompflanze [var. *cardamomum*] (de), Malabar-Kardamom [var. *cardamomum*] (de), cardamomo [var. *cardamomum*] (it), cárdamomo [var. *cardamomum*] (pt,br), cardamão [var. *cardamomum*] (pt,br), cardamomo [var. *cardamomum*] (es), kardemumma (sv) ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** 0/-1°C ou Zone 8 ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*\*\*

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

**Fruit<sup>0(+x)</sup> (graines<sup>0(+x)</sup> [assaisonnement<sup>(dp\*)</sup> : aromate<sup>0(+x)</sup>, épice<sup>0(+x),27(+x)</sup>]) et feuille (jeunes pousses crues<sup>0(+x)</sup> ou cuites<sup>0(+x)</sup> à la vapeur ou bouillies<sup>0(+x)</sup>) comestibles<sup>0(+x)</sup>.**

**Détails :**

**Les graines sont utilisées dans les biscuits et les gâteaux, et également dans les curries et ajoutées au café ; elles sont mâchées après les repas pour adoucir l'haleine.**

**Les feuilles sont utilisées pour emballer les aliments avant la cuisson<sup>0(+x)</sup>. Plante très largement cultivée en Indomalaisie et un peu en Amérique Centrale ; épice objet de commerce international<sup>0(+x)</sup>.**

Les graines sont utilisées comme arôme. Ils sont utilisés dans les biscuits et les gâteaux. Il est également utilisé dans les currys et ajouté au café. Les graines sont mâchées après les repas pour adoucir l'haleine. Les jeunes pousses sont consommées crues ou cuites à la vapeur ou grillées. Leaves sont utilisés pour emballer les aliments avant la cuisson. Les graines sont utilisées dans les gâteaux

Partie testée : graine<sup>(((0(+x)) (traduction automatique)</sup>  
Original : Seed<sup>(((0(+x)</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kJ)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
8.3	1303	312	10.8	0	21.0	14.0	7.5



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

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



De gauche à droite :

Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 2: t. 186, 1890), via plantillustrations

Par Carson J., Colen J.H. (Illustrations of medical botany, vol. 2: t. 99, 1847), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Il est cultivé commercialement dans certaines zones de plaine de Papouasie-Nouvelle-Guinée<sup>(((0(+x)) (traduction automatique)</sup>

Original : It is being grown commercially in some lowland areas of Papua New Guinea<sup>(((0(+x)</sup>.

- Distribution :

C'est une plante tropicale. Il pousse du niveau de la mer jusqu'à environ 1 800 m d'altitude sous les tropiques. En PNG, il se situe principalement entre 550 et 1700 m au-dessus du niveau de la mer. Il préfère les sols chauds, riches et humides. Il a besoin d'une position protégée et partiellement ombragée. Il est sensible à la sécheresse et au gel. Les graines ont besoin d'une température entre 19 et 24 ° C pour pousser. Les plantes ont besoin d'une température supérieure à 10 ° C. Il convient aux zones de rusticité 10-12<sup>(((0(+x)) (traduction automatique)</sup>

Original : It is a tropical plant. It grows from sea level up to about 1,800 m altitude in the tropics. In PNG it is mostly between 550-1,700 m above sea level. It prefers warm, rich, moist soils. It needs a protected and partly shaded position. It is drought and frost tender. Seed need a temperature between 19 and 24°C to grow. Plants need a temperature above 10°C. It suits hardness zones 10-12<sup>(((0(+x)</sup>.

- Localisation :

Africa, Asia, Australia, Bangladesh, Cambodia, Central America, China, Costa Rica, Cuba, East Africa, East Timor, Fiji, Ghana, Guatemala, Hawaii, India\*, Indochina, Indonesia, Laos, Malawi, Malaysia, Maldives, Mexico, Myanmar, Nepal, North America, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, SE Asia, Solomon Islands, Sri Lanka,

Original : Africa, Asia, Australia, Bangladesh, Cambodia, Central America, China, Costa Rica, Cuba, East Africa, East Timor, Fiji, Ghana, Guatemala, Hawaii, India\*, Indochina, Indonesia, Laos, Malawi, Malaysia, Maldives, Mexico, Myanmar, Nepal, North America, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, SE Asia, Solomon Islands, Sri Lanka, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, USA, Vietnam, West Africa<sup>(((0(+x))</sup>.

◦ Notes :

Il existe 7 espèces d'*Elettaria*<sup>(((0(+x)) traduction automatique)</sup>.

Original : There are 7 *Elettaria* species<sup>(((0(+x))</sup>.

• Nombre de graines au gramme : 60 ;

• Liens, sources et/ou références :

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/59557/#b> ;

◦ Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cardamome\\_\(en français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cardamome_(en_français)) ;
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Cardamom\\_\(source en anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Cardamom_(source_en_anglais)) ;

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Elettaria\\_cardamomum](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Elettaria_cardamomum) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-243056](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-243056) ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=300197> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 124, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 193 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 378 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 169 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 393 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 289 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 200 ; 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 925 ; Cobley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 233 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 534 ; Esperanca, M. J., 1988, *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 189 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 248 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 163 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 344 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p 326 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 287 ; Hemphill, I., 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 104 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 409 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 17 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 325 (As *Amomum cardamomum*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 432, 1745 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 92 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 374 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 81 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 31 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 272 ; Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 528 ; Smith, A.C., 1979, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 1* p 202 ; Smith, P.M., 1979, *Cardamoms, in Simmonds, N.W.*, (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 324 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 65 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 769 ; Trans. Linn. Soc. London 10:254, t. 5. 1811 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 186 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*. Macmillan. p 87 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 223 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 69