

Macadamia ternifolia F.Muell., 1858 (Noix de macadam)

Identifiants : 19300/macter

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 ;
- Ordre : Proteales ;
- Famille : Proteaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Proteales ;
- Famille : Proteaceae ;
- Genre : Macadamia ;

- Synonymes : Macadamia minor F.M. Bailey, Macadamia lowii F.M. Bailey, Helicia ternifolia (F. Muell.)F. Muell ;

- Synonymes français : noix du Queensland, noix de possum, macadamier ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Australian-nut (au), Bauplenut (bopplenut) (au), kindal (au), bushnut, Gympienut, macadamia-nut (macadamia nut) (au), maroochie-nut, Maroochy-nut, nut-oak, Queenslandnut (Queensland nut) (au), rough-leaf bushnut, rough-shell bushnut, small-fruit Queenslandnut, Smoothshell macadamia nut tree , dreiblütige Macadamianuß (de), Buchnuß (de), macadâmia (pt,br), noz-macadame (pt,br), buez de macadamia (es) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -3/-4°C (premiers dégâts dès 0°C) ;



- Note comestibilité : ****

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

Fruit (graines^{0(+x),27(+x)} {noyaux/noix^{{{0(+x)}}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}} : cuites^{(dp*)(27(+x))} {grillées^{27(+x)}}]} ; et extrait graines^{{{(dp*)(0(+x))}} {noix} : huile^{w0(+x)} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement : huile alimentaire^{{{(dp*)(0(+x))}} {en salade^{{{0(+x)}}}}] comestible^{0(+x)}.

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : graines noyau, noix^{{{0(+x)}}}.

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

-graines consommées grillées^{{{27(+x)}}}.

-les noix donnent une huile utilisée avec des salades^{{{0(+x)}}}.

Les noix sont comestibles. Les noix donnent une huile utilisée avec les salades

Partie testée : graine^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Seed^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
2.5	3238	775	7.46	0	Tr	0.2	0



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

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



De gauche à droite :

Par Maiden J.H. (Forest Flora of New South Wales, vol. 1: t. 40, 1902-1904) [M. Flockton], via plantillustrations.org
Par chnelsons, via flickr

- **Autres infos :** Culture largement développée sous les tropiques, particulièrement à Hawaï^{{{{27(+x)}}}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale et subtropicale. Il se porte bien avec des températures d'environ 22-26 ° C. Il convient à un limon sableux léger avec un pH de 5,5 à 7,5. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, il se porte bien à 1000 à 1200 m d'altitude et atteindra 1700 m^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical and subtropical plant. It does well with temperatures about 22-26°C. It suits a light sandy loam with pH 5.5-7.5. In Papua New Guinea it does well at 1000 to 1200 m altitude and will grow up to 1700 m^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

*Afrique, Asie, Australie *, Cameroun, Afrique centrale, Chine, Cuba, Afrique de l'Est, Eswatini, Hawaï, Inde, Indonésie, Mozambique, Afrique du Nord, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Afrique du Sud , Afrique australe, Swaziland, Taiwan, USA, Vanuatu^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).*

Original : Africa, Asia, Australia, Cameroon, Central Africa, China, Cuba, East Africa, Eswatini, Hawaii, India, Indonésia, Mozambique, North Africa, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, South Africa, Southern Africa, Swaziland, Taiwan, USA, Vanuatu^{{{{0(+x)}}}}.*

- **Notes :**

Il existe environ 14 espèces de Macadamia. Ils sont principalement en Australie. Les noix contiennent environ 76% d'huile^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 14 Macadamia species. They are mainly in Australia. Nuts are about 76% oil^{{{{0(+x)}}}}.

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

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/58270/#b> ;
- Aroma-Zone : <https://www.aroma-zone.com/aroma/fichehvmacadamia.asp> ;
- Wikipedia :
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Macadamia_ternifolia (en français) ;

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

dont classification :

- ° "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-26500117 ;
- ° "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=23039> ;

dont livres et bases de données : ° "Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 182, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 345 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 663 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 218 ; 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 1403 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1993, *Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation*. Vol 6. Lothian. p 264 ; Flora of Australia Volume 16, Elaeagnaceae, Proteaceae 1. Melbourne: CSIRO Australia (1995) p 422, 421 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 190 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 144 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 396 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 366 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2. p 34 ; Jones D, L, 1986, *Ornamental Rainforest Plants in Australia*, Reed Books, p 49, 340 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1805 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 154 ; Long, C., 2005, *Swaziland's Flora - siSwati names and Uses* <https://www.sntc.org.sz/flora/> ; Low, T., 1991, *Wild Food Plants of Australia*. Australian Nature FieldGuide, Angus & Robertson. p 92 ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 68 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 641 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 86 ; Sleumer, H., 1955, *Proteaceae in Flora Malesiana*, Ser 1 Vol 5(2) p 196 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 226 ; Trans. & Proc. Philos. Inst. Victoria 2:72. 1858 ; van Wyk, Be, & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 22 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun*. CTA p 265 ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. CD-ROM minor species p 14 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p147 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 130 ; Williams, J.B., Harden, G.J., and McDonald, W.J.F., 1984, *Trees and shrubs in rainforests of New South Wales and Southern Queensland*. Univ. of New England, Armidale. p 56