Macadamia tetraphylla L.A.S. Johnson, 1954 (Noix de macadam)

Identifiants : 19301/mactet

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 02/05/2024

- ***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 français : noix du Queensland, noix poppel ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : macadamia-nut (macadamia nut), poppelnut (poppel nut), Queenslandnut (Queensland nut), rough-shell bushnut, rough-shell macadamia, rough-shell Queenslandnut, macadamia, rough Shelled bush nut , si ye ao zhou jian guo (cn transcrit), Macadamianuß (de), rauhschalige Macadamia (de), rauhschalige Macadamianuß (de), nogal de Australia (es), nuez australiana (es), macadamia (sv) ;***

- ***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/alimentµ{{{(dp*)(0(+x),27(+x)) : crues$^{0(+x)}$ ou cuites$^{\{\{\{(dp*)(0(+x),27(+x))}$ {grillées$^{0(+x),27(+x)}$, frites$^{0(+x)}$,...}] ; et extrait graines$^{\{\{\{(dp*)}$ {noix} : huile$^{\{\{\{0(+x)}$ [nourriture/aliment et/ou assaisonnement : huile alimentaireµ{{{(dp*)(0(+x)) {en salade$^{\{\{\{0(+x)}$}]) comestible$^{0(+x),27(+x)}$.

Détails :

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

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

-graines$^{27(+x)}$ (noix) consommés$^{\{\{\{0(+x),27(+x)}$ crues, grillées$^{\{\{\{0(+x),27(+x)}$, frites ou utilisées dans les crèmes glacées, beurres de noix, confiseries, pains, salades, sauces, gâteaux, biscuits, soupes et milk-shakes.

-les noix sont riches en huile$^{\{\{\{0(+x)}$.

Les noix sont consommées crues, rôties, frites ou utilisées dans la crème glacée, les beurres de noix, la confiserie, le pain, les salades, les sauces, les gâteaux, les biscuits, les soupes et les milk-shakes. Les noix sont riches en huile

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

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

De gauche à droite :

Par Rita wiccked, via flickr
Par Matthieu Sontag (Utilisateur : Mirgolth) (Travail personnel) [GFDL ou CC-BY-SA-3.0-2.5-2.0-1.0], via wikimedia

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Statut :***

    Introduit en Papouasie-Nouvelle-Guinée. Bien qu'il ne soit pas encore courant en Papouasie-Nouvelle-Guinée, c'est probablement l'une des noix à promouvoir. C'est une culture vivrière[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : Introduced into Papua New Guinea. Although not yet common in Papua New Guinea it is probably one of the nuts worth promoting. It is a cultivated food crop[{{{0(+x)}}].

  - ***Distribution :***

    C'est une plante subtropicale. Il peut pousser des climats tempérés aux climats tropicaux. Il est cultivé dans les hautes terres sous les tropiques. Il pousse naturellement en Australie dans la forêt tropicale. Il convient aux endroits humides. Il peut pousser en plein soleil ou à l'ombre légère. Il tolérera un léger gel. Il a besoin d'un sol bien drainé et bénéficie du paillage. Elle est plus résistante au froid que la Macadamia integrifolia. Dans les jardins botaniques de Melbourne. Il convient aux zones de rusticité 9-11[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : It is a subtropical plant. It can grow from temperate to tropical climates. It is grown in the highlands in the tropics. It grows naturally in Australia in the rainforest. It suits humid locations. It can grow in full sun or light shade. It will tolerate light frost. It needs a well-drained soils and benefits from mulching. It is more cold resistant than the Macadamia integrifolia. In Melbourne Botanical Gardens. It suits hardiness zones 9-11[{{{0(+x)}}].

  - ***Localisation :***

    Afrique, Asie, Australie *, Brésil, Amérique centrale, Chine, Colombie, Îles Cook, Costa Rica, Afrique de l'Est, Éthiopie, Fidji, Hawaï, Indonésie, Jamaïque, Kenya, Malawi, Amérique du Nord, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Samoa, Asie du Sud-Est, Singapour, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Tanzanie, Tonga, États-Unis, Venezuela, Zimbabwe[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : Africa, Asia, Australia*, Brazil, Central America, China, Colombia, Cook Islands, Costa Rica, East Africa, Ethiopia, Fiji, Hawaii, Indonesia, Jamaica, Kenya, Malawi, North America, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Samoa, SE Asia, Singapore, South Africa, Southern Africa, South America, Tanzania, Tonga, USA, Venezuela, Zimbabwe[{{{0(+x)}}].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 14 espèces de Macadamia. Ils sont principalement en Australie[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : There are about 14 Macadamia species. They are mainly in Australia[{{{0(+x)}}].

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

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

dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-26501111 ***;***
- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=105388 ***;***

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 182, par Louis Bubenicek) ;

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

Blomberry, A.M., 1979, Australian Native Plants. Angus and Robertson p 172 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 663 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 218 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 199 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, Wild Food in Australia, Fontana. p 89 ; Cull, B.W., 1995, Fruit Growing in Warm Climates. Reed. p 103 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 848 ; Darley, J.J., 1993, Know and Enjoy Tropical Fruit. P & S Publishers. p 77 ; Dharani, N., 2002, Field Guide to common Trees & Shrubs of East Africa. Struik. p 123 ; 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 306 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1993, Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation. Vol 6. Lothian. p 264 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 452 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 189 ; Flora of Australia Volume 16, Elaeagnaceae, Proteaceae 1. Melbourne: CSIRO Australia (1995) p 420 ; Flora of China. www.eFloras.org ; Glowinski, L., 1999, The Complete Book of Fruit Growing in Australia. Lothian. p 109 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 188 ; Jones D, L, 1986, Ornamental Rainforest Plants in Australia, Reed Books, p 50 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 154 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. p 477 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 18 ; Low, T., 1991, Wild Food Plants of Australia. Australian Nature FieldGuide, Angus & Robertson. p 92 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 303 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 52 ; Mbuya, L.P., Msanga, H.P., Ruffo, C.K., Birnie, A & Tengnas, B., 1994, Useful Trees and Shrubs for Tanzania. Regional Soil Conservation Unit. Technical Handbook No 6. p 322 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 23 ; Molyneux, B. and Forrester, S., 1997, The Austraflora A-Z of Australian Plants. Reed. p 133 ; Nicholson, N & H., 1996, Australian Rainforest Plants, Terania Rainforest Publishing. NSW. p 42 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Proc. Linn. Soc. New South Wales 79:15. 1954 ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 2 ; Sleumer, H., 1955, Proteaceae in Flora Malesiana, Ser 1 Vol 5(2) p 198 ; Smith, A.C., 1985, Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 3 p 752 ; Smith, K & I., 1999, Grow your own bushfoods. New Holland. Australia. p 92 ; Smith, P.M., 1979, Macadamia, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 319 ; Tankard, G., 1990, Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit. Viking p 68 ; Thaman, R.R., 1976, The Tongan Agricultural System, University of the South Pacific, Suva, Fiji. p 409 ; 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) ; 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