

Quassia amara L., 1762

Identifiants : 26535/quaama

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Simaroubaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Simaroubaceae ;
- Genre : Quassia ;

- Synonymes : *Quassia alatifolia* Stokes, *Quassia amara* var. *grandiflora* Hemsl, *Quassia amara* var. *paniculata* Engl, *Quassia amara* f. *paniculata* (Engl.) Cronquist, *Quassia officinalis* Rich ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bitterwood, amargo bark , Amargo, Asoemaripa, Bois amer, Bois blanc, Genteng peujit, Hombre grande, Kayu amargo, Kwasibita, Min-thawka ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 10-12 ;



- Note comestibilité : **

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

Le principe amer que l'on trouve dans l'écorce et le bois est utilisé comme base d'Angostura Bitters, qui est utilisé comme arôme dans les boissons à base de gin ; il est également utilisé comme substitut du houblon lors du brassage de la bière^{[[5(+)]}. L'écorce est utilisée comme substitut du houblon dans la fabrication de la bière. Un extrait est utilisé pour aromatiser les boissons gazeuses, les toniques amers, les pâtisseries et les bonbons. Attention: En raison des alcaloïdes qu'il contient, il ne doit pas être consommé en grande quantité



néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : ****

- Usages médicaux : Toutes les parties de la plante contiennent un principe amer appelé quassamarine [307]. Cela a une gamme de propriétés médicales comprenant antileucémique, antitumorale, astringente, digestive, fébrifuge, laxative, tonique et vermifuge [307]. Il a été démontré que la quassamarine stimule la sécrétion des sucs gastriques, augmente l'appétit et facilite la digestion [307]. Il a été utilisé avec succès dans le traitement de l'anorexie mentale et est également utilisé dans le traitement du paludisme et de la fièvre [307, 348]. Toutes les parties de la plante peuvent être utilisées seules ou en combinaison pour restaurer l'appétit, stimuler la digestion et combattre les fièvres, y compris le paludisme [348]. Un thé à base de feuilles infusées est utilisé pour baigner la peau des patients atteints de rougeole [307]. Il est également utilisé comme bain de bouche après des extractions dentaires [307]. Une décoction d'écorce est utilisée comme purificateur de sang et pour traiter le paludisme, diarrhée et dysenterie [348]. Une décoction d'écorce interne est utilisée pour traiter le

rhume [348] La tige et l'écorce sont utilisées dans les remèdes pour traiter les maladies de la rate, du foie (cirrhose) et des voies urinaires [348]. L'écorce est utilisée pour traiter les yeux faibles des alcooliques et, macérée dans du rhum, comme vermifuge [348]. Associé à la tige macérée de *Tinospora crispa* dans du rhum, du cognac ou de l'absinthe, il est utilisé pour fabriquer une boisson pour traiter le diabète et l'albuminurie [348]. Une décoction de bois est utilisée dans les lotions pour laver les ulcères vénériens persistants [348]. Une décoction d'écorce et de feuilles est utilisée comme lavage pour débarrasser la peau des parasites externes tels que les poux d'agouti et comme traitement contre la rougeole et la variole [348]. L'écorce de tige contient les composés insecticides néoquassine et quassine [348]. La sève présente une activité contre les cellules dérivées du carcinome du nasopharynx humain [348]. Les extraits de plantes contiennent les composés antileucémiques quassimarine et similikalactone [348]. ;

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



Par Köhler, F.E., Köhler?s Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 2 (1890) t. 151, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante cultivée^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : *It is a cultivated plant*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Au Costa Rica, il pousse dans des sites humides le long de la côte caraïbe et jusqu'à environ 700 m d'altitude^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : *It is a tropical plant. In Costa Rica it grows in moist sites along the Caribbean coast and up to about 700 m altitude*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Argentine, Asie, Australie, Belize, Brésil, Amérique centrale, Colombie, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, El Salvador, Guadeloupe, Guatemala, Guyane, Guyane, Guyane, Haïti, Hawaï, Honduras, Indonésie, Mexique, Myanmar, Nicaragua, Amérique du Nord, Panama, Pérou, Porto Rico, Sao Tomé et Príncipe, Asie du Sud-Est, Singapour, Amérique du Sud *, Suriname, Venezuela^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : *Argentina, Asia, Australia, Belize, Brazil, Central America, Colombia, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, El Salvador, Guadeloupe, Guatemala, Guiana, Guianas, Guyana, Haiti, Hawaii, Honduras, Indonesia, Mexico, Myanmar, Nicaragua, North America, Panama, Peru, Puerto Rico, Sao Tome and Principe, SE Asia, Singapore, South America*, Suriname, Venezuela*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Les bienfaits médicaux de l'extrait d'écorce ont été établis^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : *The medicinal benefits of the bark extract have been established*^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- ° "The Plant List" (en anglais) : <http://www.plantlist.org/FoodPlants/INTERNATIONAL/2868415> ;

Condit, R., et al, 2011, *Trees of Panama and Costa Rica. Princeton Field Guides*. p 440 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 230 ; Grandtner, M. M., 2008, *World Dictionary of Trees*. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <http://www.wdt.qc.ca>) ; Grandtner, M. M. & Chevette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology*. Academic Press p 558 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 733 ; Morton, ; Sp. pl. ed. 2, 1:553. 1762 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 696 ; van Roosmalen, M.G.M., 1985, *Fruits of the Guianan Flora*. Utrecht Univ. & Wageningen Univ. p 413 ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica. A Zona Tropical Publication*, Comstock Publishing. p 279