

Salacca zalacca (Gaertn.) Voss et Vilm., 1895 (Salak)

Identifiants : 28545/saczal

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Arecales ;
- Famille : Arecaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Arecales ;
- Famille : Arecaceae ;
- Genre : Salacca ;

- Synonymes : Calamus zalacca Gaertn. 1791, Salacca edulis Reinw. 1825, Salacca rumphii Wall. 1831, Salakka edulis Reinw. ex Blume 1825 ;

- Synonymes français : salak comestible, fruit serpent, cobra sala ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : salak, snake fruit, salak palm, snake fruit palm , Fruta cobra, Ke shi sa la zong, Palmier a peau de serpent, Ragum, Rakam, Sala, Salaca, Salak jawa, Salak pasir, Salakpalme, Sarakka yashi, Yingan, Yingaw, Yin-ngan ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 10, -1°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) : fruit, noyau, graines, chou, noix, coeur de palmier

Utilisation(s)/usage(s) culinaires : les fruits mûrs sont consommés frais ou utilisés dans les conserves ;

les fruits verts peuvent être transformés en vinaigre ; ils sont picklés étant donné que le fruit mûr ne dure que quelques jours.

Les fruits mûrs sont consommés frais ou utilisés en conserves. Le fruit non mûr peut être transformé en cornichons. Ils sont marinés car les fruits mûrs ne durent que quelques jours. La pointe de croissance ou le chou peut être cuit et mangé

Partie testée : fruit (traduction automatique)

Original : Fruit

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
80	0	77	0.7	0	4	0.3	0



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

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



De gauche à droite :

Par Martius, C.F.P. von, *Historia Naturalis Palmarum* (1823-1853) *Hist. Nat. Palm.* vol. 3 (1850) t. 123, via plantillustrations
 Par Wallich, N., *Plantae Asiaticae Rariores* (1830-1832) *Pl. Asiat. Rar.* vol. 3 (1832) t. 222, via plantillustrations
 Par Hoola van Nooten, B., *Fleurs, fruits et feuillages choisis de l'île de Java: peints d'après nature* (1880) *Fl. Java*, ed. 3 (1880) t. 38, via plantillustrations
 Par Max Anthéunis, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il fait mieux dans les zones tropicales de plaine. Il pousse généralement dans un sol marécageux. Les plantes peuvent tolérer le plein soleil dès leur plus jeune âge. Il a besoin d'une température d'environ 30 ° C. Dans les jardins botaniques de Cairns (*As Salacca edulis*)^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It does best in lowland tropical areas. It usually grows in marshy ground. Plants can tolerate full sun from an early age. It needs a temperature about 30°C. In Cairns Botanical gardens (*As Salacca edulis*)^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Brésil, Fidji, FSM, Indochine, Indonésie *, Malaisie, Myanmar, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Pohnpei, Asie du Sud-Est, Thaïlande, Timor-Leste^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Brazil, Fiji, FSM, Indochina, Indonesia*, Malaysia, Myanmar, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, SE Asia, Thailand, Timor-Leste^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Les fruits sont riches en folates 27g / 100^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Fruit are high in folates 27g/100^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-181818 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

AAK, 1980, *Bertanam Pohon Buah-buahan*. Penerbitan Yayasan Kanisius, Yogyakarta. p 70 (As *Salacca edulis*) ; Balick, M.J. and Beck, H.T., (Ed.), 1990, *Useful palms of the World. A Synoptic Bibliography*. Colombia p 412 (As *Salacca edulis*), 458 ; Blomberry, A. & Rodd, T., 1982, *Palms. An informative practical guide*. Angus & Robertson. p 166 (As *Salacca edulis*), 122 ; 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 2324 (As *Salacca edulis*) ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 8 (As *Salacca edulis*) ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 83 (As *Salacca edulis*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 31 (As *Salacca edulis*) ; Haynes, J., & McLaughlin, J., 2000, *Edible palms and Their Uses*. University of Florida Fact sheet MCDE-00-50-1 p 13 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 691 (As *Salacca edulis*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 283 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 110 ; Johnson, D.V., 1998, *Tropical palms. Non-wood Forest products 10*. FAO Rome. p 48, 123, 134 ; Jones, D.L., 1994, *Palms throughout the World*. Smithsonian Institution, Washington. p 54, 56, 354 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1847 (As *Salacca edulis*) ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Buah-Buahan*, Balai Pustaka, Jakarta. p 112 (As *Salacca edulis*) ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 307 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 49 (As *Salacca edulis*) ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 211 (As *Salacca edulis*) ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 141 (As *Salacca edulis*) ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 81 (As *Salacca edulis*) ; PROSEA No. 2 ; Purseglove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 433 (As *Salacca edulis*) ; Riffle, R.L. & Craft, P., 2003, *An Encyclopedia of Cultivated Palms*. Timber Press. p 450 ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 114 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 326 (As *Salacca edulis*) ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 96 (As *Salacca edulis*) ; Tate, D., 1999, *Tropical Fruit*. Archipelago Press. Singapore. p 86 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 71 (As *Salacca edulis*) ; 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) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 334 ; Vilm. Blumengaurtn. ed. 3, 1:1152. 1895 "*Salacca zalacca*" ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p170