

Semecarpus anacardium L., 1782 (Anacardier de l'Inde)

Identifiants : 29741/semana

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Anacardiaceae ;
- Genre : Semecarpus ;

- Synonymes : *Anacardium latifolium* Lam.1783, *Anacardium officinarum* Gaertn. 1788, *Anacardium orientale* auct. ex Steud. 1840 ;

- Synonymes français : anacardier oriental, bhallataka, noix à marquer ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : marking nut, Oriental cashew , Balia, Barla, Bela, Bhalai, Bhalay, Bhalayo, Bhallataki, Bhela, Bhelatuki, Bhelva, Bhelwa, Bhilao, Bhilamo, Bhilamu, Bhilava, Bhilawa, Bhilwa, Bholaguti, Bhollia, Bhularva, Biba, Bibaa, Bibba, Bibbo, Bibha, Bilva, Bilwa, Che, Chera, Dhobi nut, Dieng-soh-bhala, Erimugi, Goddu geru, Gunjum, Jidi, Kalabhalia, Karigeru, Kawh-tebel, Kohka, Mai-ka-aung, Marany Nut, Marsh Nut, Nalla cheedi, Nalla jeedi, Nuez de marcar, Pohon rengas tinta, Ryak, Shenkotta, Shenkottei, Soso, Thitsi-bo, Valayo, Varnish Tree ;



- Note comestibilité : **

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

Noix, fruit vert, pédoncule^{0{{{(++x)}}}. Graines^{27(++)µ/noixµ0(++)} consommées séchées ou grillées^{{{(27(++)x)}}}, dans certains endroits^{0{{{(++x)}}}.

L'écorce du fruit est consommée torréfiée. Le jeune fruit est consommé comme un cornichon avec du sel et du vinaigre.

Les réceptacles sont consommés après cuisson. Ils sont également séchés.

Les fruits mûrs sont consommés. Le pédoncule du fruit gonflé est consommé après la torréfaction^{0{{{(++x)}}}.(1*)

ATTENTION: toxique. Les fruits non mûrs sont toxiques. Les fruits doivent être rôtis ou séchés. La noix rôtie est consommée à certains endroits. Ils ne doivent pas être utilisés en grandes quantités. La croûte du fruit torréfié est consommée. Les jeunes fruits sont consommés en cornichon avec du sel et du vinaigre. Les réceptacles sont consommés après la torréfaction. Ils sont également séchés. Les fruits mûrs sont consommés. La tige du fruit gonflée est consommée après la torréfaction

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)
4	0	0	26.4	0	0	6.1	0



(1*)ATTENTION : les fruits non mûrs sont toxiques (graines/noix ou faux-fruit/pédoncule ? (qp*)) ; les fruits (graines/noix) doivent être grillés ou séchés.(1*)ATTENTION^{0(+x)} : les fruits non mûrs sont toxiques^{0(+x)} (graines/noix ou faux-fruit/pédoncule ? (qp*)) ; les fruits (graines/noix) doivent être grillés ou séchés^{0(+x),{-27(+x)}}.

- Note médicinale : ***

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

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Il est cultivé en Asie tropicale^{0(+x)} (traduction automatique).

Original : It is cultivated in tropical Asia^{0(+x)}.

- Distribution :

C'est une plante tropicale. Il fait mieux dans les sols légers, riches et humides. Il a besoin d'une position protégée et ensoleillée. Il est endommagé par la sécheresse et le gel. Il se produit dans les basses terres tropicales au bord des ruisseaux. Au Népal, il atteint environ 1700 m d'altitude. Il est assez commun dans les régions les plus chaudes de l'Inde dans la forêt de feuillus^{0(+x)} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. It does best in light, rich, moist soils. It needs a protected, sunny position. It is damaged by drought and frost. It occurs in the tropical lowlands on the banks of creeks. In Nepal it grows to about 1700 m altitude. It is fairly common in the hotter parts of India in the deciduous forest^{0(+x)}.

- Localisation :

Afrique, Asie, Australie, Bangladesh, Bhoutan, Chine, Cuba, Afrique de l'Est, Fidji, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Iran, Malaisie, Maurice, Myanmar, Népal, Inde du nord-est, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Asie du Sud-Est, Sikkim, Thaïlande^{0(+x)} (traduction automatique).

Original : Africa, Asia, Australia, Bangladesh, Bhutan, China, Cuba, East Africa, Fiji, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Iran, Malaysia, Mauritius, Myanmar, Nepal, Northeastern India, Pacific, Papua New Guinea, PNG, SE Asia, Sikkim, Thailand^{0(+x)}.

- Liens, sources et/ou références :

- PROSEA (en anglais) : https://proseanet.org/prosea/e-prosea_detail.php?frt=&id=1784 ;

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2479712 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=33598> ;

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

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 566 ; Aberoumand, A., 2008, *Comparison of protein values from seven wild edible plants of Iran*. *African Journal of Food Science*. Vol 2. pp 73-76 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 924 ; Bole, P.V., & Yaghani, Y., 1985, *Field Guide to the Common Trees of India*. OUP p 79 ; Borrell, O.W., 1989, *An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea*. Marcellin College, Victoria Australia. p 49 ; 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 2027 ; GUPTA ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 603 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 31 ; Maheshwari, J.K., & Singh, J.P., 1984, *Contribution to the Ethnobotany of Bhoja Tribe of Bijnor and Pauri Garhwal Districts*, U.P. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol.5. No.2 pp 253- ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 423 ; Manju, S., and Sundriyal, R. C., 2001, *Wild Edible Plants of the Sikkim Himalaya: Nutritive Values of Selected Species*. *Economic Botany* 55(3): 377-390 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 55 ; Narayanan, M. K., R., et al, 2011, *Ethnobotanically important trees and their uses by Kattunaikka tribe in Wayanad Wildlife Sanctuary, Kerala, India*. *Journal of Medicinal Plants research*. 5(4): 704-612 ; PROSEA No. 2 ; Sahni, K.C., 2000, *The Book of Indian Trees*. Bombay Natural History Society. Oxford. p 73 ; Sarma, H., et al, 2010, *Updated Estimates of Wild Edible and Threatened Plants of Assam: A Meta-analysis*. *International Journal of Botany* 6(4): 414-423 ; Sawian, J. T., et al, 2007, *Wild edible plants of Meghalaya, North-east India*. *Natural Product Radiance* Vol. 6(5): p 421 ; Shah, G.L. et al, 1981, *An account of the Ethnobotany of Saurashtra in Gujarat State (India)*. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol 2 pp 173-182 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 85 ; Soepadmo, E. and Wong, K. M. and Saw, L. G., 1996, *Tree Flora of Sabah and Sarawak*. Forestry Malaysia. Volume Two. p 72 ; Suppl. pl. 182. 1782 ("1781") ; Swaminathan, M.S., and Kochnar, S.L., 2007, *An Atlas of Major Flowering Trees in India*. Macmillan. p 98 ; Uprety, Y., et al, 2012, *Diversity of use and local knowledge of wild edible plant resources in Nepal*. *Journal of Ethnobotany and Ethnomedicine* 8:16 ; WATT ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 108