

Senna tora L., 1832 (Katanda)

Identifiants : 29840/sentor

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 30/06/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Senna ;

- **Synonymes :** *Cassia tora* L. 1753 (=) basionym, *Cassia tora* L. ;

- **Synonymes français :** séné, tora, balatong, andadasi ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *stinking cassia, sickle senna, Adi diga, Bab duli, Bapduli, Bokana, Chakauda, Chakoda, Chakonda, Chakowar, Chakramandi, Chakunda, Chak-wad, Charota, Chekenda, Chekor sag, Chirota, Chum het lek, Chum het tai, Dadamari, Danghet chhieng, Dangywe, Dinghkri, Ecancule, Foetid cassia, Hadi diga, Hut, Java-bean, Jhitkisak, Kaoal, Kasoda, Kasse, Kelbe, Ketepeng, Kovariya, Matkavai, Myay-pe-naw-nam, Ndur, Ngusat, Oosi thagarai, Pamaar, Panevar, Pawad, Peti-tora, Powada, Rahuri, Sekto, Senavu, Sicklepod, Soru-medelua, Tafasa, Tagarai, Takala, Takla, Tankil, Tantemu, Tantepu kura, Tapre, Tarota, Tarvat, Thagarai, Thakara, Thakattasoppu, Thavara, Tora, Turtha, Ulo, Vao pinati, Vaththiyara ;*



- **Note comestibilité :** *

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

Fruit (graines^{0(+x)}) et feuille^{0(+x)} comestibles^{0(+x)}.

Détails :

feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Les graines mûres sont torréfiées et moulues et utilisées pour le café. Les graines, rôties ou cuites dans la cosse, se mangent avec du riz. Les jeunes gousses sont cuites comme légume. Les jeunes feuilles sont cuites et consommées comme légume. Ils sont souvent cuisinés avec du porc ou du poisson. Les feuilles récoltées peuvent être conservées pendant 4 à 5 jours. Les fleurs sont également cuites et mangées. Les jeunes tiges sont cuites au curry. Les graines sont utilisées dans la préparation de bonbons

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

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

Taux d'humidité Énergie (kj) Énergie (kcal) Protéines (g) Pro- Vitamines C (mg) Fer (mg) Zinc (mg)

11.64	0	0	32.4	vitamines A (µg)	0	0	1.43%	0
-------	---	---	------	------------------	---	---	-------	---



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

- **Note médicinale :** ***

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

Par Blanco M. (Flora de Filipinas, t. 122, 1875), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

On ne sait pas s'ils sont utilisés pour l'alimentation en Papouasie-Nouvelle-Guinée^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is not known if they are used for food in Papua New Guinea^{{{(0(+x))}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse souvent aux abords des mangroves et des plantations de cocotiers. Les plantes poussent près du niveau de la mer sous les tropiques. Au Népal, il atteint environ 1400 m d'altitude. Il pousse dans un sol riche et près des berges des rivières. Il pousse dans les zones humides. En Indonésie, il pousse jusqu'à 1000 m d'altitude. Dans le Queensland tropical, il passe du niveau de la mer à 300 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : A tropical plant. It often grows on the edges of mangrove and coconut plantations. Plants grow near sea level in the tropics. In Nepal it grows to about 1400 m altitude. It grows in rich soil and near river banks. It grows in wetlands. In Indonesia it grows up to 1,000 m above sea level. In tropical Queensland it grows from sea level to 300 m altitude. It can grow in arid places^{{{(0(+x))}}.

- **Localisation :**

Afrique, Samoa américaines, Arabie, Asie, Australie, Bhoutan, Burkina Faso, Cambodge, Cameroun, Afrique centrale, Chine, Afrique de l'Est, Timor oriental, Fidji, Gambie, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Laos, Madagascar, Malaisie, Maldives, Marquises, Maurice, Myanmar, Népal, Nicaragua, Inde du Nord-Est, Oman, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Réunion, Arabie saoudite, Asie du Sud-Est, Sénégal, Seychelles, Îles Salomon, Amérique du Sud, Sri Lanka, Taïwan, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, Tuvalu, Vietnam, Afrique de l'Ouest^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Africa, American Samoa, Arabia, Asia, Australia, Bhutan, Burkina Faso, Cambodia, Cameroon, Central Africa, China, East Africa, East Timor, Fiji, Gambia, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Laos, Madagascar, Malaysia, Maldives, Marquesas, Mauritius, Myanmar, Nepal, Nicaragua, Northeastern India, Oman, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Reunion, Saudi Arabia, SE Asia, Senegal, Seychelles, Solomon Islands, South America, Sri Lanka, Taiwan, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, Tuvalu, Vietnam, West Africa^{{{(0(+x))}}.

- **Notes :**

Il existe 100 espèces de Cassia. Ce groupe a été révisé en un groupe plus petit et plus cohérent. Composition chimique: humidité = 11,64%. Protéine (N x 6,25) = 32,36%. Matières grasses (extrait d'éther) = 5,75%. Glucides

(solubles) = 5,56%. Cendres = 4,84%. Fer = 1,43%. Phosphore = 1,50%. Acides aminés (u mole / 100 mg.): A. Alanine = 17,0. Arginine = 12,0. Asparagine 25.1. Cystéine = 2,2. Glutamine = 36,1. Glycine = 19,7. Histidine = 7,9. Isoleucine = 8,8. Leucine = 17,2. Méthionine = 0,2. Sulfonure de méthionine = -. Phénylalanine = 8,9. Proline = 10,0. Thréonine = 10,4. Tyrosine = 5,0. Valine = 12,0. Non identifié = 1,6. Vernaculaire. Aussi comme *Caesalpinaceae*^{{{(10+X)}} (traduction automatique)}.

Original : There are 100 Cassia species. This group has been revised to a smaller more consistent group. Chemical composition: Moisture = 11.64%. Protein (N x 6.25) = 32.36%. Fat (ether extract) = 5.75%. Carbohydrate (soluble) = 5.56%. Ash = 4.84%. Iron = 1.43%. Phosphorus = 1.50%. Amino acids (u mole/100 mg.): a . Alanine = 17.0. Arginine = 12.0. Asparagine 25.1. Cysteine = 2.2. Glutamine = 36.1. Glycine = 19.7. Histidine = 7.9. Isoleucine = 8.8. Leucine = 17.2. Methionine = 0.2. Methionine sulphonide = -. Phenylalanine = 8.9. Proline = 10.0. Threonine = 10.4. Tyrosine = 5.0. Valine = 12.0. Unidentified = 1.6. Vernacular. Also as *Caesalpinaceae*^{{{(10+X)}}.}

- Nombre de graines au gramme : 160 ;

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-1143 ;

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 110 (As *Cassia tora*) ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 487 (As *Cassia tora*) ; Coe, F.G., and Anderson, G.J., 1996, *Ethnobotany of the Garifuna of Eastern Nicaragua*. *Economic Botany* 50(1) pp 71-107 (As *Cassia tora*) ; Cooper, W. and Cooper, W., 2004, *Fruits of the Australian Tropical Rainforest*. Nokomis Editions, Victoria, Australia. p 108 ; Cowie, I, 2006, *A Survey of Flora and vegetation of the proposed Jaco-Tutuala-Lore National Park*. Timor-Lests (East Timor) www.territorystories.nt.gov.au p 45 ; CRÉAC'H, (As *Cassia tora*) ; De Wit, H., 1955, *A revision of the genus cassia*. *Webbia* 11:197-292 ; Dhyani, S.K., & Sharma, R.V., 1987, *Exploration of Socio-economic plant resources of Vyasi Valley in Tehri Garwhal*. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol. 9 No. 2 pp 299-310 (As *Cassia tora*) ; Dunlop, C.R., Leach, G.J. & Cowie, I.D., 1995, *Flora of the Darwin Region*. Vol 2. Northern Territory Botanical Bulletin No 20. p 38 ; Dutta, U., 2012, *Wild Vegetables collected by the local communities from the Churang reserve if BTDM Assam*. *International Journal of Science and Advanced Technology*. Vol. 2(4) p 119 (As *Cassia tora*) ; DUTHIE, (As *Cassia tora*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 67 (As *Cassia tora*) ; *Flora of Australia Volume 12, Mimosaceae (excl. Acacia) Caesalpinaceae*. Melbourne: CSIRO Australia (1998) p 137 ; *Fl. ind. ed.* 1832, 2:340. 1832 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands*. *A Compendium*. Food Plants International Inc. p 386 ; GAMMIE, (As *Cassia tora*) ; Grivetti, L. E., 1980, *Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development*. p 26 (As *Cassia tora*) ; Gunjatkar, N., & Vartak, V.D., 1982, *Enumeration of wild edible legumes from Pune District, Maharashtra State*. *J.Econ. Tax. Bot.* Vol 3 pp 1-9 (As *Cassia tora*) ; GUPTA, (As *Cassia tora*) ; GUPTA & KANODIA, (As *Cassia tora*) ; Henty, E.E., & Pritchard, G.S., 1973, *Weeds of New Guinea and their control*. *Botany Bulletin No 7, Division of Botany, Lae, PNG*. p 118 (As *Cassia tora*) ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. *Plant Protection Society of Western Australia*. p 124 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 470 (As *Cassia tora*) ; ILDIS *Legumes of the World* <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; IRVINE, (As *Cassia tora*) ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 45 (As *Cassia tora*) ; Kuo, W. H. J., (Ed.) *Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000)*, <https://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> (As *Cassia tora*) ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 51 (As *Cassia tora*) ; Lugod, G.C. and de Padua L.S., 1979, *Wild Food Plants in the Philippines*. Vol. 1. Univ. of Philippines Los Banos. p 40 (As *Cassia tora*) ; Lykke, A. M., Mertz, O, and Ganaba, S., 2002, *Food Consumption in Rural Burkina Faso, Ecology of Food and Nutrition*, 41:119-152 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 140 (As *Cassia tora*) ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 85, 198 (As *Cassia tora*) ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide*. White Lotus. p 95 (As *Cassia tora*) ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 91 (As *Cassia tora*) ; MORTIMORE, (As *Cassia tora*) ; *Mot So Rau Dai an Duoc O Vietnam*. *Wild edible Vegetables*. Ha Noi 1994, p 126 (As *Cassia tora*) ; Ochse, (As *Cassia tora*) ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. *Western Australian Herbarium*. p 193 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 45 (As *Cassia tora*) ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists, Division of Botany, Lae, PNG*. p 218, 220 (As *Cassia tora*) ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 851 (As *Cassia tora*) ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 141 (As *Cassia tora*) ; RADHA PANT (1963), (As *Cassia tora*) ; Rajkalkshmi, P. et al, 2001, *Total carotenoid and beta-carotene contents of forest green leafy vegetables consumed by tribals of south India*. *Plant Foods for Human Nutrition* 56:225-238 ; Ramachandran, V.S. and Nair,

V.J., 1981, *Ethnobotanical studies in Cannanore District, Kerala State (India)*. J Econ. Tax. Bot. Vol 2 pp 65-72 (As *Cassia tora*) ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 26th April 2011]* ; 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 (As *Cassia tora*) ; 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 (As *Cassia tora*) ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi.* p 21, 84 (As *Cassia tora*) ; Sp. pl. 1:376. 1753 (As *Cassia tora*) ; UPHOF, (As *Cassia tora*) ; 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) ; Vartak, V.D. and Kulkarni, D.K., 1987, *Monsoon wild leafy vegetables from hilly regions of Pune and neighbouring districts, Maharashtra state. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 11 No. 2 pp 331-335* (As *Cassia tora*) ; Verdcourt, B., 1979, *Manual of New Guinea Legumes. Botany Bulletin No 11, Division of Botany, Lae, Papua New Guinea.* p 56 (As *Cassia tora*) ; WATT, (As *Cassia tora*)