

Artocarpus integer (Thunb.) Merr., 1917 (Cempedak)

Identifiants : 3320/artint

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Moraceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Moraceae ;
- Tribu : Artocarpeae ;
- Genre : Artocarpus ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Artocarpus champeden* (Lour.) Stokes 1812, *Artocarpus integrifolia*, *Artocarpus integrifolius* L.f. 1782, *Artocarpus hirsutissimus* Kurz 1864, *Artocarpus jaca* Miq. 1861, *Artocarpus pilosus* Reinw. ex Miq. 1867, *Artocarpus polyphema* Pers., *Artocarpus polyphemus* Pers. 1807 (synonyme mais nom illégitime selon TPL), *Polyphema champeden* Lour. 1790 (nom irrésolu mais possible synonyme, selon TPL), *Radermachia integra* Thunb. 1776 (nom irrésolu selon TPL), *Saccus integer* Kuntze 1891 (nom irrésolu mais possible synonyme, selon TPL) ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : chempedak, champedan, small jackfruit, campedak (id), champedak (sv), champedek (local), cempedak (id) ;



- Note comestibilité : ****

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

Fruit (jeunes fruits^{2(+),{{65(+x)}}} cuits^{65(+x)} [nourriture/aliment^{{{2(+)}}} : légume^{65(+x)}}] ; périanthes^{65(+x)} [nourriture/aliment^{{{2(+)}}}] crus^(dp*) (frais^{{{65(+x)}}} {bruts^(dp*)} ou confits^{65(+x)} ou cuits^(dp*) (frits^{65(+x)}) ; chair (mûre ou immature)^{{{65(+x)}}} [nourriture/aliment^{{{2(+)}}} ; graines^{2(+),65(+x)} cuites^(dp*) (torréfiées ou bouillies^{{{65(+x)}}}) [nourriture/aliment^{{{2(+)}}} : dont^{~65(+x)} farine^{65(+x)}] et feuille (jeunes et tendres feuilles^{{{65(+x)}}} cuites^(dp*) (cuisinées^{65(+x)}) [nourriture/aliment^{{{65(+x)}}} : légume^{65(+x)}] {ex. : comme potherbe^{{{(dp*)}}}}} comestibles.(1*)

Détails :

Le doux, parfumé et savoureux périanthe charnu du fruit est consommé frais ou conservé dans du sirop. En Malaisie, 1-2 boules de périanthe sont roulées dans la farine et frites pour faire des beignets pour une consommation comme dessert ou collation. La chair mûre et immature est salée en Malaisie et utilisée comme un cornichon appelé Jerami. Les périanthes sont également confits ou transformés en chips par séchage au soleil. Les jeunes fruits sont cuits dans du lait de coco et consommés comme légume ou en soupe au curry ou transformés en conserves au vinaigre. Les graines, riches en amidon, sont consommées torréfiées (rôties) ou bouillies dans de l'eau salée pendant trente minutes, après avoir décollé le tégument. Les graines ont une agréable saveur de noisette. Une farine amyliacée peut être obtenue à partir des graines. Les jeunes feuilles tendres sont aussi cuisinées comme légume au Sarawak^{{{65(+x)}}}.

La chair est consommée crue ou frite avec la graine. Il est également utilisé pour les cornichons. Les jeunes fruits sont consommés comme légume. Ils peuvent être ajoutés aux soupes. Les graines mûres sont bouillies ou grillées et mangées. Les jeunes feuilles sont mangées

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

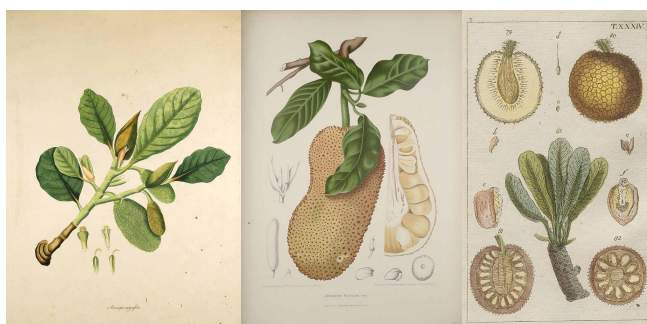
Original : Fruit^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
66.7	0	117	2.5	0	17.7	1.1	0



(1*)Les graines sont probablement toxiques crues, comme bon nombre d'autres espèces du genre.(1*)Les graines sont probablement toxiques crues, comme bon nombre d'autres espèces du genre^{{{0(dp*)}}}.

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



De gauche à droite :

Par Roxburgh, W., *Plants of the coast of Coromandel* (1795-1819) Pl. Coromandel vol. 3 (1819), 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), via plantillustrations

Par Wilhelm, G.T., *Unterhaltungen aus der Naturgeschic*

- Petite histoire-géo :

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Il est populaire et vendu sur les marchés locaux en saison^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is popular and sold in local markets in season^{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

C'est une plante tropicale. Il convient aux basses terres tropicales chaudes et humides. Il a besoin d'humidité toute l'année. Il pousse dans la haute forêt de Malaisie du niveau de la mer à 1300 m d'altitude. Dans XTBG Yunnan. Il convient aux zones de rusticité 11-12^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. It suits hot, wet tropical lowlands. It needs year round moisture. It grows in the high forest in Malaysia from sea level to 1300 m altitude. In XTBG Yunnan. It suits hardiness zones 11-12^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Asie, Australie, Brésil, Brunei, Chine, Cuba, Guam, Inde, Indochine, Indonésie *, Malaisie *, Myanmar, Népal, Pacifique, Papouasie, Philippines, Asie du Sud-Est, Singapour, Amérique du Sud, Thaïlande^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Brazil, Brunei, China, Cuba, Guam, India, Indochina, Indonesia*, Malaysia*, Myanmar,

Nepal, Pacific, Papua, Philippines, SE Asia, Singapore, South America, Thailand^{{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 50 espèces d'Artocarpus. Ils se trouvent dans les régions tropicales et subtropicales d'Asie et du Pacifique^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 50 Artocarpus species. They are in the tropics and subtropics of Asia and the Pacific^{{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2653995 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=4331> ;

dont livres et bases de données : ⁶⁵"Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants" (livre en anglais, volume 3, pages 337 à 343, par T.K. Lim) ;

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

AAK, 1980, Bertanam Pohon Buah-buahan. Penerbitan Yayasan Kanisius, Yogyakarta. p 75 ; Argent, G et al, nd, Manual of the Larger and More important non Dipterocarp Trees of Central Kalimantan Indonesia. Volume 2 Forest Research Institute, Samarinda, Indonesia. p 434 ; Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioversity International. p 58 ; Barrau, J., 1979, Breadfruit and relatives, in Simmonds N.W.,(ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 201 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 43 (As Artocarpus champeden) ; 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 251 (As Artocarpus champeden) ; Chai, P. P. K. (Ed), et al, 2000, A checklist of Flora, Fauna, Food and Medicinal Plants. Lanjak Entimau Wildlife Sanctuary, Sarawak. Forestry Malaysia & ITTO. p 168 ; Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, Malaysian Fruits in Colour. Tropical press, Kuala Lumpur p 27 ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 6 (As Artocarpus champeden) ; Dangol, D. R. et al, 2017, Wild Edible Plants in Nepal. Proceedings of 2nd National Workshop on CUAOGR, 2017. ; Darley, J.J., 1993, Know and Enjoy Tropical Fruit. P & S Publishers. p 52 (As Artocarpus polyphema) ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 106 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 154 ; Hanum, F. I., 1999, Plant Diversity and Conservation Value of Ayer Hitam Forest, Selangor, Peninsula Malaysia. Pertanika J. Trop. Agric. Sci. 22(2):73-83 ; Hearne, D.A., & Rance, S.J., 1975, Trees for Darwin and Northern Australia. AGPS, Canberra p 26, Pl 6 ; INFOODS:FAO/INFOODS Databases (As Artocarpus polyphernia - ? polyphemus) ; Interp. Herb. amboin. 190. 1917 ; Jeeva, S., 2009, Horticultural potential of wild edible fruits used by the Khasi tribes of Meghalaya. Journal of Horticulture and Forestry Vol. 1(9) pp. 182-192 (As Artocarpus integra) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1750 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, Buah-Buahan, Balai Pustaka, Jakarta. p 28 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. p 436 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 293 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 205 (As Artocarpus champeden) ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 73 (As Artocarpus champeden) ; Miguel, E., et al, 1989, A checklist of the cultivated plants of Cuba. Kulturpflanze 37. 1989, 211-357 ; Morton, J. F., 1987, Fruits of Warm Climates. Wipf & Stock Publishers p 63 ; Ochse, J.J. et al, 1931, Vegetables of the Dutch East Indies. Asher reprint. p 486 (As Artocarpus champeden) ; Ong, H.C. et al, 2012, Traditional knowledge and usage of edible plants among the Temuan villagers, Malaysia. Indian Journal of Traditional Knowledge. 11(1) pp 161-165 ; Owen, S., 1993, Indonesian Food and Cookery, INDIRA reprints. p 74 ; Phawa, G. M., Dkhar, E. K. & Marbaniang, D., 2019, Indigenous Wild Edible Plants of Bataw Village, East Jaintia Hills District, Meghalaya. International Journal of Arts, Science and Humanities. 7(2) ; Priyadi, H., et al, Five hundred plant species in Gunung Halimun Salak National Park West Java. A checklist including Sundanese names, distribution and use. CIFOR, FFPRI, SLU p 24 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, Edible fruits and nut. p 91 ; Purselglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 378 (As Artocarpus champeden) ; Saw, L.G., LaFrankie, J. V. Kochummen, K. M., Yap S. K., 1991, Fruit Trees in a Malaysian Rain Forest. Economic Botany, Vol. 45, No. 1, pp. 120-136 ; Sharma, B.B., 2005, Growing fruits and vegetables. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 70, 71 (As Artocarpus champeden) ; Siong, K. H., 2003, Indigenous Fruits of Sarawak. Forest Department Sarawak. p 92 (As Artocarpus champeden) ; Slik, F., www.asianplant.net ; Soepadmo, E. and Saw, L. G., 2000, Tree Flora of Sabah and Sarawak. Forestry Malaysia. Volume Three. p 199 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, 3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia. LIPI p 137 ; Tankard, G., 1990, Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit. Viking p 121 ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 26 (As Artocarpus champeden) ; Tate, D., 1999,

Tropical Fruit. Archipelago Press. Singapore. p 30 ; 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) ; Zawiah, N. & Othaman, H., 2012, 99 Spesies Buah di FRIM. Institut Penyelidikan Perhutanan Malaysia. p 36 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p144 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics. Longman, p 123 ; www.worldagroforestrycentre.org/treedb/