

Sterculia foetida L., 1753

(Sterculier fétide)

Identifiants : 37863/stefoe

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/07/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Malvidées ;**
- **Ordre : Malvales ;**
- **Famille : Malvaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Malvales ;**
- **Famille : Malvaceae ;**
- **Genre : Sterculia ;**

- **Synonymes : Clompanus foetida (L.) Kuntze, Clompanus foetidus (L.) Kuntze, Sterculia mexicana var. guianensis Sagot ;**

- **Synonymes français : amandier indien, bois caca, tabac de femme, arbre à caca, arbre à merde, amandier sauvage, arbre moufette, olivier de Java, olivier putois ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Java olive, skunk tree, poon tree, wild almond , Ai-nitas, Arbol del clavo, Badam, Bana, Bhatala penari, Chamahong, Gurapa badam chettu, Gurapa-orguttapubadamu, Hill coconut, Jangkang, Jangli badam, Kadung-hita, Kaju, Kalumpang, Kelumpang, Kempuh, Kepoh, Khau-rang, Koleangka, Kongatti, Letkok, Letpan-shaw, Peenaree marum, Poh, Pohon kepuh, Pohn odal, Pottaikavalam, Pottakavalam, Sam rang, Sam, Samraong, Samrong breng, Shaw-byu, Shaw-wah, Sumrong, Telambu, Trom hoi ;**

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -1,1°C ;**



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

Partie(s) comestible(s)^{{{{0(+x)}}} : fruit^{0(+x)}.

Utilisation(s)/usage(s)^μ{{{0(+x)}} culinaires :

-les noyaux des graines sont consommés crus ; ils peuvent également être grillés comme des châtaignes ; ils peuvent être trempés pour enlever les peaux avant la torréfaction ; les graines peuvent être utilisées pour l'huile ;

-le rhizome de la jeune plante peut être mangé cru ;

-les feuilles sont utilisées pour la nourriture^{{{{0(+x)}}}.

Les grains de graines sont consommés crus. Ils peuvent également être torréfiés comme des châtaignes. Ils peuvent être trempés pour enlever les peaux avant de les rôtir. Les graines peuvent être utilisées pour l'huile. ATTENTION: Les graines consommées en grand nombre peuvent provoquer des diarrhées et des maux de tête. Ils devraient probablement être bien cuits. Les graines immatures ne sont pas consommées. Le porte-greffe de la jeune plante peut être consommé cru. Les

feuilles sont utilisées comme nourriture

Partie testée : graine^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}
Original : Seed^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	21.0	0	0	0	0



(1*)ATTENTION : les graines consommées en grand nombre peuvent causer diarrhée et maux de tête ; elles doivent probablement être bien cuites ; les graines immatures ne sont pas consommées.(1*)ATTENTION^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}} : les graines consommées en grand nombre peuvent causer diarrhée et maux de tête ; elles doivent probablement être bien cuites ; les graines immatures ne sont pas consommées^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Les plantes poussent dans les basses terres tropicales des forêts sèches. Ils sont communs dans toutes les îles des Philippines le long des bords de mer et des forêts partiellement ouvertes à basse et moyenne altitude. Au Népal, il pousse jusqu'à 300 m d'altitude. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 10-12^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : A tropical plant. Plants grow in the tropical lowlands in dry woodlands. They are common throughout the islands of the Philippines along the seashores and partly open forests at low and medium altitudes. In Nepal it grows up to 300 m altitude. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 10-12^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Australie, Bangladesh, Cambodge, Chine, Cambodge, Cuba, Djibouti, Afrique de l'Est, Timor oriental, Érythrée, Éthiopie, Ghana, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Kenya, Laos, Malaisie, Mozambique, Myanmar, Népal, Inde du nord-est, Oman, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Sénégal, Somalie, Afrique du Sud, Afrique australe, Sri Lanka, Taiwan, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, Ouganda, USA, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Yémen^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Africa, Asia, Australia, Bangladesh, Cambodia, China, Cambodia, Cuba, Djibouti, East Africa, East Timor, Eritrea, Ethiopia, Ghana, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Kenya, Laos, Malaysia, Mozambique, Myanmar, Nepal, Northeastern India, Oman, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, Senegal, Somalia, South Africa, Southern Africa, Sri Lanka, Taiwan, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, Uganda, USA, Vietnam, West Africa, Yemen^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

- **Notes :**

Les graines sont au-dessus de la moyenne pour les plantes angiospermeuses pour les acides aminés: Alanine, acide aspartique, histidine, isoleucine, lysine, méthionine, proline et valine. Aussi mis dans la famille des Sterculiaceae^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Seeds are above-average for angiospermous plants for the amino acids: Alanine, Aspartic acid, Histidine, Isoleucine, Lysine, Methionine, Proline, and Valine. Also put in the family Sterculiaceae^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

- **Nombre de graines au gramme : 0,46 ;**

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2579743 ;

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 600 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 222 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 384 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 949 ; Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines*. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 114 ; 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 2116 ; Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, *Malaysian Fruits in Colour*. Tropical press, Kuala Lumpur p 72 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 10 ; Cowie, I, 2006, *A Survey of Flora and vegetation of the proposed Jaco-Tutuuala-Lore National Park. Timor-Lests (East Timor)* www.territorystories.nt.gov.au p 53 ; Davis, S.D., Heywood, V.H., & Hamilton, A.C. (eds), 1994, *Centres of plant Diversity*. WWF. Vol 1 or 2. p 139 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 239 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Gardner, S., et al, 2000, *A Field Guide to Forest Trees of Northern Thailand*, Kobfai Publishing Project. p 78 ; Hearne, D.A., & Rance, S.J., 1975, *Trees for Darwin and Northern Australia*. AGPS, Canberra p 107 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 635 ; https://palaeoworks.anu.edu.au/Nuno_PhD/04.pdf ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 546 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 36 ; Krishen P., 2006, *Trees of Delhi, A Field Guide*. DK Books. p 217 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 269 ; Lugod, G.C. and de Padua L.S., 1979, *Wild Food Plants in the Philippines*. Vol. 1. Univ. of Philippines Los Banos. p 71 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 442 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 63 ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide*. White Lotus. p 37 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 42 ; Mishra, S. & Chaudhury, S. S., 2012, *Ethnobotanical flora used by four major tribes of Koraput, Idosha, India*. Genetic Resources Crop Evolution 59:793-804 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam*. Geethaki Publishers. p 16 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 505 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 570 ; 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 11th June 2011] ; SHORTT, ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 85 ; Sp. pl. 2:1008. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 543 (Drawing) ; Swaminathan, M.S., and Kochnar, S.L., 2007, *An Atlas of Major Flowering Trees in India*. Macmillan. p 63 ; Tewari, D.N., 1994, *Important Plants of India*. International Book Distributors, India. p 47 ; VAN ETTEN et al (1963), ; Walter, A. & Sam C., 2002, *Fruits of Oceania*. ACIAR Monograph No. 85. Canberra. p 248, 281 ; WATT, ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p156