

Toona sinensis (A. Juss.) M. Roem., 1846 (Acajou de chine)

Identifiants : 39222/toosin

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Meliaceae ;
- Genre : Toona ;

- Synonymes : Cedrela sinensis A.Juss. 1830 ;

- Synonymes français : margousier, cèdre de chine, toon chinois, toon rouge ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chinese cedar , Cedrela, Ch'amjuknamu, Chanchin, Chinese mahogany, Chinese toon, Chun Tsei Shue, Daaraluu, Fragrant chun, Gushi, Jimu, Main chen, Maiyoneng, Red toon, Suren, Tong du, Tsaizime, Xianchun, Xiangchuan, Xuan su ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : {{{-15°C ;



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

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

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

-les jeunes feuilles sont consommées ; elles sont bouillies, mélangées à du vinaigre et mangées avec du riz ; elles sont également picklées ; les feuilles sont consommées comme un substitut de thé ; les jeunes pousses sont blanchies et consommées comme légume^{{{0(+x)}} (ex. : comme potherbe^{{{(dp")}}}) ; les feuilles salées sont consommées froides avec de l'huile de sésame et du fromage de soja frais ;

-les fruits sont comestibles^{{{0(+x)}}.

Les jeunes feuilles sont mangées. Ils sont bouillis, mélangés avec du vinaigre et mangés avec du riz. Ils sont également marinés. Les feuilles sont consommées comme substitut du thé. Les jeunes bourgeons sont blanchis et consommés comme légume. Les feuilles salées se mangent froides avec de l'huile de sésame et du caillé de haricots frais. Les fruits sont comestibles

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

Original : Leaves raw^{{{0(+x)}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
83.6	213	51	6.0	0	0	3.2	0



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

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



Par Doronenko (Travail personnel), via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is a cultivated food plant^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante subtropicale. Il est originaire de Chine. Il pousse sur les montagnes entre 800 et 2000 m d'altitude. Il convient aux climats subtropicaux et tempérés. Il a besoin d'un sol limono-sableux profond. Il convient à un pH de 5,5 à 8 et se porte bien sur les sols calcaires. Il convient aux zones de rusticité 6-11. Au Yunnan. Au Sichuan^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : A subtropical plant. It is native to China. It grows on mountains between 800 and 2,000 m altitude. It suits subtropical and temperate climates. It needs deep loamy-sandy soil. It suits a pH of 5.5-8 and does well on calcareous soils. It suits hardiness zones 6-11. In Yunnan. In Sichuan^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Bhoutan, Grande-Bretagne, Chine, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Japon, Corée, Corée N, Laos, Malaisie, Myanmar, Népal, Asie du Sud-Est, Sri Lanka, Taiwan, Thaïlande, Tibet, USA, Vietnam^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Australia, Bhutan, Britain, China, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Japan, Korea, Korea N, Laos, Malaysia, Myanmar, Nepal, SE Asia, Sri Lanka, Taiwan, Thailand, Tibet, USA, Vietnam^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe 4 ou 5 espèces de Toona. Ils se produisent en Asie. Maintenant Cedrela est un genre américain et Toona est l'Asie et ailleurs. Composition chimique: Protéine = 5,97%. Lipides = 1,02%. Glucides = 6,57%. Cendres = 1,48%. Vitamine A = grandes quantités. Vitamine C = trace^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : There are 4 or 5 Toona species. They occur in Asia. Now Cedrela is an American genus and Toona is Asia and elsewhere. Chemical composition: Protein = 5.97%. Fat = 1.02%. Carbohydrate = 6.57%. Ash = 1.48%. Vitamin A = large quantities. Vitamin C = trace^{{{{0(+x)}}}}.

- Nombre de graines au gramme : 200 ;
- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2515062 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=36754> ;

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

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

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria*. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 2003 (As *Cedrela sinensis*) ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 641 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 230 (As *Cedrela sinensis*) ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 1017 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 217 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1423 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 150 ; Fam. nat. syn. monogr. 1:139. 1846 ; Flora of China. www.eFloras.org ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 447 (As *Cedrela sinensis*) ; Forest Inventory and Planning Institute, 1996, *Vietnam Forest Trees*. Agriculture Publishing House p 524 ; Ghorbani, A., et al, 2012, A comparison of the wild food plant use knowledge of ethnic minorities in Naban River Watershed Nature Reserve, Yunnan, SW China. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*; 8:17 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 301 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 508 ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; Kang, Y., et al, 2012, Wild food plants and wild edible fungi in two valleys on the Qinling Mountains (Shaanxi, central China) *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*; 9:26 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 49 (As *Cedrela sinensis*) ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 205 (As *Cedrela sinensis*) ; Pemberton, R. W. & Lee, N. S., 1996, *Wild Food Plants in South Korea: Market Presence, New Crops, and Exports to the United States*. *Economic Botany*, Vol. 50, No. 1, pp. 57-70 (As *Cedrela sinensis*) ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; READ, (As *Cedrela sinensis*) ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia*. Rare Plants Manual. Hyland House. p 59 ; UPHOF, (As *Cedrela sinensis*) ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. Florilegium. p 330 ; Weckerle, C. S., et al, 2006, Plant Knowledge of the Shuhi in the Hengduan Mountains, Southwest China. *Economic Botany* 60(1):2-23 ; Xu, You-Kai, et al, 2004, Wild Vegetable Resources and Market Survey in Xishuangbanna, Southwest China. *Economic Botany*. 58(4): 647-667.