

Backhousia myrtifolia Hook. & Harv., 1845 (Myrte cannelle)

Identifiants : 4035/bacmyr

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;
- Tribu : Backhousieae ;
- Genre : Backhousia ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Backhousia australis* G.Benn. 1860 (synonyme mais nom invalide selon TPL), *Backhousia riparia* Accrochez. & Harv. 1845 ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : carrol, carrol ironwood, grey myrtle, ironwood , nutmeg myrtle, cinnamon myrtle ;



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

Feuille (feuilles)¹⁹⁰ [assaisonnement : aromate (condiment^{(((dp*))} aromatique^{190µ/aromatisantµ(dp*))})] comestible.

Détails :

Feuilles - aromatisantes^{(((0(+x))}.

Les feuilles sont utilisées pour l'assaisonnement. Ils ont un parfum de cannelle et sont utilisés pour les thés et aromatiser les plats sucrés. Les feuilles peuvent être utilisées fraîches ou séchées et moulues

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

Original : Leaves - flavour^{(((0(+x))}

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



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

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



Par Hooker (Curtis's botanical magazine), via wikimedia

- **Petite histoire-géo :**

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée chaude. Il pousse mieux à mi-ombre. Il répond à la fertilisation. Il a besoin d'eau abondante. Il a besoin d'un sol humide et bien drainé. Il peut pousser des climats tropicaux aux climats tempérés. Il n'est que légèrement endommagé par le gel lorsqu'il est jeune. Il convient aux zones de rusticité 9-10. Dans les jardins botaniques de Melbourne. Jardins botaniques du mont Cootha^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : It is a warm temperate plant. It grows best in part shade. It responds to fertilising. It needs abundant water. It needs moist well drained soil. It can grow from tropical to temperate climates. It is only slightly damaged by frost when young. It suits hardiness zones 9-10. In Melbourne Botanical Gardens. Mt Cootha Botanical Gardens^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

*Australie *, Amérique du Nord, USA*^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : Australia, North America, USA*^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe 7 à 13 espèces de Backhousia. Ils se produisent en Australie^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}.

Original : There are 7-13 Backhousia species. They occur in Australia^{{{{0(+x)}}}}.

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

- ¹⁹⁰ "Edible and Useful Native plants : A guide to some edible/useful (mostly) local species" (MRCCC : "Mary River Catchment Coordinating Committee") : <https://mrccc.org.au/downloads/publications/MRCCC%20fact%20sheets/Edible%20and%20useful%20native%20plants.pdf> ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-18722 ;
- ~~GRIN~~ ¹⁹¹ <https://npg.ars-grin.gov/foodplants/INTERNATIONAL/economydetail?id=6251> ;

Alice, L. & O'Quinn, T., *Australian Bush Superfoods*. Explore Australia p 38 ; Blomberry, A.M., 1979, *Australian Native Plants*. Angus and Robertson p 139 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 124 ; Bot. Mag. 71: t. 4133. 1845 ; Cronin, L., 1989, *The Concise Australian Flora*. Reed. p 143 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 215 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1982, *Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation*. Vol 2. Lothian. p 268 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 112 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 140 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 37 ; Jones D, L, 1986, *Ornamental Rainforest Plants in Australia*, Reed

Books, p 67 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 12 ; Molyneux, B & Forrester, S., 1997, The Austraflorea A-Z of Australian Plants. Reed. p 47 ; Nicholson, N & H., 1996, Australian Rainforest Plants, Terania Rainforest Publishing. NSW. p 15 ; Robins, J., 1996, Wild Lime. Cooking from the Bush food garden. Allen & Unwin p 137 ; Townsend, K., 1994, Across the Top. Gardening with Australian Plants in the tropics. Society for Growing Australian Plants, Townsville Branch Inc. p 93 ; Williams, J.B., Harden, G.J., and McDonald, W.J.F., 1984, Trees and shrubs in rainforests of New South Wales and Southern Queensland. Univ. of New England, Armidale. p 110 ; www.ceres.org/au/bushfood catalogue