

Calamus ornatus Blume

Identifiants : 5701/calorn

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 : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Arecales ;
- Famille : Arecaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Arecales ;
- Famille : Arecaceae ;
- Genre : Calamus ;

- **Synonymes :** Calamus aureus Reinw. ex Mart, Calamus ornatus var. philippinensis Becc, et d'autres ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Rotan kesup, Limuran, , Limuran, Rotan dok, Wi jelayan ;



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

Parties comestibles : fruits, sève, chou, pointe de culture, coeur de palmier, pousses^{{{0(+x)}} (traduction automatique)} | Original : Fruit, Sap, Cabbage, Growing tip, Palm heart, Shoots^{{{0(+x)}}} Le bourgeon est torréfié et mangé. La partie charnue du fruit est consommée crue. La tige fraîchement coupée donne une bonne eau potable. Fruit mangé nature ou transformé en sambal au Brunei

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)
79	0	79	0.6	0	0	1.7	0



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

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

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

Alegado, A. M. & De Guzman, R. B., 2014, *Indigenous food crops of the Aetas tribe in the Philippines and their traditional methods of food preparation. in Promotion of Underutilized Indigenous Food Resources for Food Security and Nutrition in Asia and Pacific*. FAO. Bangkok p 160 ; Balick, M.J. and Beck, H.T., (Ed.), 1990, *Useful palms of the World. A Synoptic Bibliography*. Colombia p 635 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 72 ; 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 404 ; 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 162, 169 ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 994 ; Johnson, D.V., 1998, *Tropical palms. Non-wood Forest products* 10. FAO Rome. p 66, 127 ; Jones, D.L., 1994, *Palms throughout the World*. Smithsonian Institution, Washington. p 157 ; Jones, D.L., 2000, *Palms of Australia* 3rd edition. Reed/New Holland. p 129 ; Lacuna-Richman, C., 2006, *The use of non-wood forest products by migrants in a new settlement: experiences of a Visayan community in Palawan, Philippines*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 2:36 ; Milow, P., et al, 2013, *Malaysian species of plants with edible fruits or seeds and their evaluation*. *International Journal of Fruit Science*. 14:1, 1-27 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, *Edible Wild Plants in Philippine Forests*. *Philippine Journal of Science*. p 522 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 6, 1993, *Rattans*. ; Riffle, R.L. & Craft, P., 2003, *An Encyclopedia of Cultivated Palms*. Timber Press. p 285 ; Webbia 1:346. 1905