

Canella winterana (L.) Gaertn.

Identifiants : 6157/canwin

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 : Magnoliidées ;
- Ordre : Canellales ;
- Famille : Canellaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Magnoliales ;
- Famille : Canellaceae ;
- Genre : Canella ;

- Synonymes : Canella alba Murr, Winterana canella L ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : white cinnamon, winter cinnamon, cinnamon bark, pepper cinnamon , Bahama whitewood, Bois cannelle, Canela, Canella, Curbana, Kamil, Wild cinnamon ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : 1,5/2°C (zone 10b) ;



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

Tronc (écorce^{0(+x)} [assaisonnement^(dp*) : épice^{0(+x)}]) comestible^{0(+x)}. (1*)

Détails :

Une infusion de feuilles dans du rhum produit une agréable boisson épicée qui laisse un reliquat féroce (grosse gueule de bois)⁽⁽⁽²³⁴.

L'écorce est utilisée comme épice. Il a une odeur de cannelle et de clou de girofle. Il est également utilisé pour aromatiser la liqueur. Les feuilles sont également utilisées comme épice. Attention: L'écorce est également utilisée pour provoquer des avortements



(1*)ATTENTION : la nature insecticide et toxique pour les poissons de l'écorce (macérée, elle a été utilisée comme poison pour la pêche) suggère qu'elle peut avoir une action similaire à la roténone, qui est extraite d'une autre plante ; la consommation avec modération comme une épice ne laisse pas d'effets indésirables connus, mais le nombre considérable de composés potentiellement nocifs indique que l'utilisation chronique devrait être évitée. Les tiges et les feuilles sont toxiques pour les poulets. (1*)ATTENTION^{0(+x)} : la nature insecticide et toxique pour les poissons de l'écorce (macérée, elle a été utilisée comme poison pour la pêche) suggère qu'elle peut avoir une action similaire à la roténone, qui est extraite d'une autre plante ; la consommation avec modération comme une épice ne laisse pas d'effets indésirables connus, mais le nombre considérable de composés potentiellement nocifs indique que l'utilisation chronique devrait être évitée. Les tiges et les feuilles sont toxiques pour les poulets⁽⁽⁽²³⁴.

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



Par Adolphus Ypey, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il est originaire des Antilles et de la Floride. Il pousse dans les fourrés sur le calcaire côtier sec. Il peut tolérer la sécheresse et un peu de sel. Il pousse dans les zones de rusticité 9-12^{{{{0(+-x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. It is native to the West Indies and Florida. It grows in thickets on dry coastal limestone. It can tolerate drought and some salt. It grows in hardiness zones 9-12^{{{{0(+-x)}}}}.

- **Localisation :**

*Amérique, Antigua-et-Barbuda, Bahamas, Amérique centrale *, Cuba, République dominicaine, Haïti, Jamaïque, Mexique *, Amérique du Nord, Porto Rico, Russie, Amérique du Sud, Saint-Kitts-et-Nevis, États-Unis, Antilles*^{⌘{{{0(+-x)}}}} (traduction automatique).

Original : America, Antigua and Barbuda, Bahamas, Central America, Cuba, Dominican Republic, Haiti, Jamaica, Mexico*, North America, Puerto Rico, Russia, South America, St. Kitts and Nevis, USA, West Indies*^{*{{{0(+-x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe 1 ou 2 espèces de Canella^{{{{0(+-x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 1 or 2 Canella species^{{{{0(+-x)}}}}.

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

- "Dave's Garden" (en anglais) : <https://davesgarden.com/guides/pf/go/67619/#b> ;

- **Wikipedia :**

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Canella_winterana (en français) ;

- <https://es.wikipedia.org/wiki/Canella> (source en espagnol) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2696452 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=8848> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 234 "Poisonous Plants and Animals of Florida and the Caribbean" (livre en anglais, pages 157 et 158, par David W. Nellis) ;

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

Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 90 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 80 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 152 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 70 ; Fruct. sem. pl. 1:373. 1788 "winterana" ; Grandtner, M. M., 2008, World Dictionary of Trees. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <https://www.WDT.QC.ca>) ; Hedrick,

U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 149 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 84 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 434, 1878 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 167 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute <https://botany.si.edu> ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 81 (Drawing)