

# ***Cinnamomum tamala (Buch.-Ham.) T.Nees & Eberm., 1831*** **(Laurier indien)**

**Identifiants : 7978/cintam**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 04/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Magnoliidées ;**
- **Ordre : Laurales ;**
- **Famille : Lauraceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Laurales ;**
- **Famille : Lauraceae ;**
- **Genre : Cinnamomum ;**

- **Synonymes :** *Cinnamomum albiflorum* Nees, *Cinnamomum cassia* D. Don [Illegitimate], *Cinnamomum lindleyi* Lukman, *Cinnamomum reinwardtii* Nees, *Cinnamomum veitchii* Lukman, *Laurus albiflora* Wallich, *Laurus soncaurium* Ham, *Laurus sailyana* Ham, *Laurus tamala* Buch.-Ham ;

- **Synonymes français :** cannelier Tamala, indian bay leaf ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Indian cassia, Indian bark, cassia leaves , Dalchini, Dieng-la-tyrpad, Dong-sumsor, Faresom, Kinken esing, Kokheisii, Maza, Ping, Rapi esing, Shing-nam, Shing-tsa, Siisitou, Sinkoli, Talishappattiri, Talispatri, Tamalaka, Tamalapatra, Tegrapatra, Tejpaat, Tejpat, Tejpata, Tejpatra, Tejput, Tesh patta, Texpat, Thikya-bo, Thingthal, Thitchabo, Thit-kya-poe ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*

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

**Feuille (feuilles<sup>0(+x)</sup>) et tronc (écorce<sup>0(+x),27(+x)</sup> [assaisonnement<sup>(dp\*)</sup> : épice<sup>0(+x),27(+x)</sup>] comestibles<sup>0(+x)</sup>.**

**Détails :**

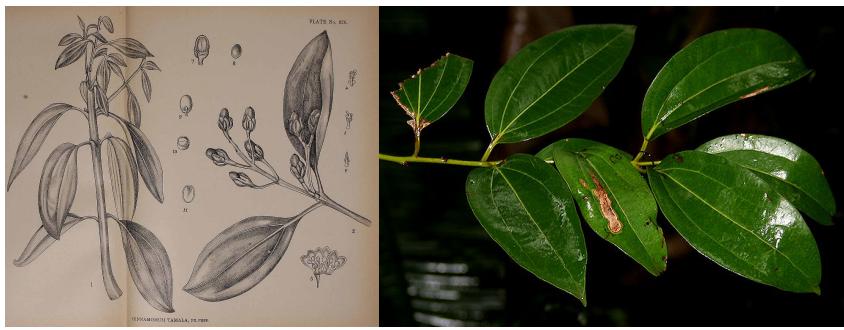
**Plante cultivée localement<sup>((27(+x))</sup>. Feuilles cuites (ex. : comme poherbe) ? (qp\*).**

**L'écorce et les feuilles sont séchées et utilisées comme épices dans les currys. Ils sont également ajoutés au thé pour la saveur. Les feuilles sont utilisées comme substitut de la feuille de bétel et de la feuille de laurier**



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

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



**De gauche à droite :**

Par Indian medicinal plants (vol. 5: t. 826), via plantillustrations  
Par J.M.Garg (Travail personnel), via wikipedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - **Statut :**

**Les jeunes feuilles sont vendues sur les marchés. Ils sont importants au Bangladesh**<sup>(((0+x) (traduction automatique))</sup>.

**Original : The young leaves are sold in markets. They are important in Bangladesh**<sup>(((0+x) (traduction automatique))</sup>.

  - **Distribution :**

**Une plante tropicale et subtropicale. Il pousse au Népal entre 500 et 2000 m d'altitude. Il pousse sur les pentes humides des terres boisées. En Inde, il pousse entre 800 et 1 600 m d'altitude, généralement dans les vallées profondes. Au Yunnan**<sup>(((0+x) (traduction automatique))</sup>.

**Original : A tropical and subtropical plant. It grows in Nepal between 500-2000 m altitude. It grows on moist slopes of forested land. In India it grows between 800-1,600 m altitude usually in deep valleys. In Yunnan**<sup>(((0+x) (traduction automatique))</sup>.

  - **Localisation :**

**Asie, Bangladesh, Bhoutan, Chine, Himalaya, Inde, Indochine, Laos, Malaisie, Myanmar, Népal, Inde du Nord-Est, Inde du Nord-Ouest, Pakistan, Asie du Sud-Est, Sikkim, Thaïlande, Vietnam**<sup>(((0+x) (traduction automatique))</sup>.

**Original : Asia, Bangladesh, Bhutan, China, Himalayas, India, Indochina, Laos, Malaysia, Myanmar, Nepal, Northeastern India, NW India, Pakistan, SE Asia, Sikkim, Thailand, Vietnam**<sup>(((0+x) (traduction automatique))</sup>.

  - **Notes :**

**Il existe environ 250 espèces de Cinnamomum. L'écorce séchée est utilisée en médecine**<sup>(((0+x) (traduction automatique))</sup>.

**Original : There are about 250 Cinnamomum species. The dried bark is used in medicine**<sup>(((0+x) (traduction automatique))</sup>.

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

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Cinnamomum\\_tamala](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Cinnamomum_tamala) ;

*dont classification :*

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2721651](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2721651) ;

*dont livres et bases de données :<sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 86 [Cinnamomum cassia Blume], par Louis Bubenicek) ;*

*dont biographie/références de<sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :*

*Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 126 ; Bandyopadhyay, S. et al, 2009, Wild edible plants of Koch Bihar district, West Bengal. Natural Products Radiance 8(1) 64-72 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 293 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 169 ; Burkhill, 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 563 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 138 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Handb. med.-pharm. Bot. 2:426. 1831 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 193 ; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 133 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1789 ; Li Xi-wen, Li Jie, Huang Puhua, van der Werff, H., Lauraceae. Flora of China. ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 153 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, Wild Edible Plants of Assam. Geethaki Publishers. p 121 ; Pham-Hoang Ho, 1999, An Illustrated Flora of Vietnam. Nha Xuat Ban Tre. p 349 ; Polunin, O., & Stainton, A., 2006, Flowers of the Himalaya, Oxford India Paperbacks. p 351 ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 187 ; Rashid, H. E., 1977, Geography of Bangladesh. Westview. p 277 ; Sahni, K.C., 2000, The Book of Indian Trees. Bombay Natural History Society. Oxford. p 140 ; Sarma, H., et al, 2010, Updated Estimates of Wild Edible and Threatened Plants of Assam: A Meta-analysis. International Journal of Botany 6(4): 414-423 ; Sawian, J. T., et al, 2007, Wild edible plants of Meghalaya, North-east India. Natural Product Radiance Vol. 6(5): p 414 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, Wild edible Plants of India. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 21 ; Singh, S.R. and Singh, N.I., 1985, A Preliminary Ethnobotanical studies on wild edible plants in the markets of Manipur - 1. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 6 No. 3 pp 699-703 ; Swaminathan, M.S., and Kochnar, S.L., 2007, An Atlas of major Flowering Trees in India. Macmillan. p 231 ; Upadhyay, Y., et al, 2012, Diversity of use and local knowledge of wild edible plant resources in Nepal. Journal of Ethnobotany and Ethnomedicine 8:16 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 135 (As Cinnamomum tamala)*