

Dillenia indica L., 1753 (Pomme d'éléphant)

Identifiants : 11434/dillind

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 15/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Dilleniales ;
- Famille : Dilleniaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Dilleniales ;
- Famille : Dilleniaceae ;
- Genre : Dillenia ;

- Synonymes : *Dillenia speciosa* Thunb. 1791 (synonyme mais nom illégitime selon TPL) ;

- Synonymes français : baboul, graine bourrique ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : elephant apple , Betta kanigala, Bharija, Chalba, Chalita, Chalom, Chalta, Chata, Chilta, Chimpuh, Chulta, Girnar, Heigree, Hondapara Tree, Indian Dillenia, Ithlang, Jampa, Karambal, Karambel, Karmal, Katmon, Kawr-thin-deng, Kosar, Malampunna, Mandi, Ma-tad, Masan, Masangsi, Ma taad, Mataat, Matad, Matat, Mota-karmal, Olifant, Outenga, Pach-phaley, Panchphal, Peddakalinga, Phamsikol, Plou, Plum-plam, Pohon sempur air, Ramphal, Red Beach, Saan-cha-waa, Salam, Satikhoi, Sempur chay, Sepulahau, Simpoh, Simpol, Simpor, So, Soh-kyrbam, Somp, Taigir, Thabyu, Thaidi, Thaigir, Thapru, Thaudi chi, Uva ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : 0/-2/-3°C ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruit (fruits : calices^{{{0(+x)}}} {crus^{0(+x)} ou cuits^{{{(dp*)}}}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} : fruit et légume^{{{(---0(+x),27(+))}}} ; et/ou assaisonnement^{{{(dp*)}}} et fleur (fleurs^{0(+x)}) comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Le fruit (essentiellement les sépales charnus) peut être utilisé pour les confitures, gelées, boissons (le jus de fruit sucré en fait une boisson rafraîchissante) et, le plus souvent, les currys (en particulier le curry de crevettes) ;

le calice charnu peut être stocké pendant 20 jours^{{{(---0(+x))}}}.

Le fruit peut être utilisé pour les gelées, les currys et les boissons. Ce sont les sépales charnus autour du fruit qui sont mangés. Ils peuvent être marinés. Le fruit peut être consommé cru. Plus couramment, ils sont utilisés dans les currys, en particulier les currys de crevettes. Ils peuvent être cuisinés avec des lentilles. Ils peuvent être transformés en confiture. Ils sont utilisés pour le chutney. Le jus de fruit sucré fait une boisson rafraîchissante. Le calice charnu peut être conservé pendant 20 jours. Les jeunes feuilles sont mangées

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)
84.5	0	0	0	0	2.2	0	0



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

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



Par Buchoz P.J. (Histoire universelle du règne végétal, vol. 11: t. 64, 1775-1778), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Les arbres ne sont observés qu'occasionnellement dans les zones côtières de Papouasie-Nouvelle-Guinée et ils sont rarement utilisés pour la nourriture. Les fruits sont vendus sur les marchés en Inde. C'est une plante alimentaire cultivée^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Trees are only occasionally seen in coastal areas of Papua New Guinea and they are rarely used for food. The fruit are sold in markets in India. It is a cultivated food plant^{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

C'est une plante tropicale. Il convient aux plaines tropicales. Il préfère les sols riches et humides. Il a besoin d'une position protégée partiellement ombragée. Il est sensible à la sécheresse et au gel. Ils ont besoin d'une température supérieure à 15 ° C pour se développer. Il pousse dans la forêt humide à feuilles persistantes. En Papouasie-Nouvelle-Guinée, c'est une espèce introduite et pousse dans les zones côtières à moins de 600 m d'altitude. Au Yunnan en Chine, il pousse entre 600 et 1100 m d'altitude. Dans XTBG Yunnan. Dans les jardins botaniques de Cairns. Il convient aux zones de rusticité 10-12^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. It suits the tropical lowlands. It prefers rich moist soils. It needs a protected partly shaded position. It is drought and frost tender. They need a temperature above 15°C to grow. It grows in moist evergreen forest. In Papua New Guinea it is an introduced species and grows in coastal areas below about 600 m altitude. In Yunnan in China it grows between 600-1100 m altitude. In XTBG Yunnan. In the Cairns Botanical Gardens. It suits hardiness zones 10-12^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afrique, Andamans, Asie, Australie, Bangladesh, Bhoutan, Cambodge, Cameroun, Afrique centrale, Chine, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Ghana, Guyana, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Laos, Malaisie, Mozambique, Myanmar, Népal, Nigéria, Nord-est de l'Inde, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Pohnpei, Sao Tomé et Príncipe, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Sikkim, Singapour, Amérique du Sud, Sri Lanka, Suriname, Thaïlande, États-Unis, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Andamans, Asia, Australia, Bangladesh, Bhutan, Cambodia, Cameroon, Central Africa, China, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Ghana, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia,

Laos, Malaysia, Mozambique, Myanmar, Nepal, Nigeria, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Pohnpei, Sao Tome and Principe, SE Asia, Sierra Leone, Sikkim, Singapore, South America, Sri Lanka, Suriname, Thailand, USA, Vietnam, West Africa, West Indies^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 60 espèces de *Dillenia*^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 60 *Dillenia* species^{{{0(+x)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 45 ;

- Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Dillenia_indica ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2768269 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=14122> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 115, par Louis Bubenicek) ;

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

Abbiw, D.K., 1990, *Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew.* p 46 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India.* CSIR India. p 173 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle.* Dioscorides Press. p 209 ; Bandyopadhyay, S. et al, 2009, *Wild edible plants of Koch Bihar district, West Bengal.* Natural Products Radiance 8(1) 64-72 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide.* Thames and Hudson p 144 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica.* Cornstalk publishing, p 343 ; Bole, P.V., & Yaghani, Y., 1985, *Field Guide to the Common Trees of India.* OUP p 39 ; Bremness, L., 1994, *Herbs.* Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 52 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants.* Convent Garden Books. p 368 ; 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 822 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible.* ABC Books. p 501 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit.* P & S Publishers. p 119 ; Dutta, U., 2012, *Wild Vegetables collected by the local communities from the Churang reserve if BTDM Assam.* International Journal of Science and Advanced Technology. Vol. 2(4) p 121 ; Engel, D.H., & Phummai, S., 2000, *A Field Guide to Tropical Plants of Asia.* Timber Press. p 78, 100 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs.* Random House, Australia. p 262 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants.* Kampong Publications, p 91 ; *Flora of China.* Vol. 12, p 332 and *Flora of China.* www.eFloras.org ; *Flora of Pakistan.* www.eFloras.org ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium.* Asia Pacific Science Foundation p 294 ; Gardner, S., et al, 2000, *A Field Guide to Forest Trees of Northern Thailand,* Kobfai Publishing Project. p 32 ; GUPTA, ; Hearne, D.A., & Rance, S.J., 1975, *Trees for Darwin and Northern Australia.* AGPS, Canberra p 52, Pl 13 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world.* p 271 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World.* Royal Botanical Gardens, Kew. p 128 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium.* p 87 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China.* The Chinese University Press. p 548 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Jin, Chen et al, 1999, *Ethnobotanical studies on Wild Edible Fruits in Southern Yunnan: Folk Names: Nutritional Value and Uses.* Economic Botany 53(1) pp 2-14 ; Krishen P., 2006, *Trees of Delhi, A Field Guide.* DK Books. p 146 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants.* Timber Press. p 184 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens.* Lothian. p 53 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening.* Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 298 ; Maikhuri, R. K, and Gangwar, A. K., 1993, *Ethnobiological Notes on the Khasi and Garo Tribes of Meghalaya, Northeast India,* Economic Botany, Vol. 47, No. 4, pp. 345-357 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal.* Timber Press. Portland, Oregon. p 203 ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide.* White Lotus. p 15 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World.* Ebury press. Plate 112 ; Mot So Rau Dai an Duoc O Vietnam. *Wild edible Vegetables.* Ha Noi 1994, p 216 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants.* Guyana University, Georgetown p 13 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, *Wild Edible Plants of Assam.* Geethaki Publishers. ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam.* Nha Xuat Ban Tre. p 405 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia.* © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 232 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Rashid, H. E., 1977, *Geography of Bangladesh.* Westview. p 349 ; Recher, P., 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index.* www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 2 ; Sahni, K.C., 2000, *The Book of Indian Trees.* Bombay Natural History Society. Oxford. p 16 ; 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 415 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India.* Indian

Council of Agricultural Research, New Delhi. p 54 ; Sp. pl. 1:535. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 270 ; Swaminathan, M.S., and Kochnar, S.L., 2007, An Atlas of Major Flowering Trees in India. Macmillan. p 19 ; WATT,