

Dipteryx odorata (Aubl.) Willd., 1802 (Fève tonka)

Identifiants : 11872/dipodo

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Dipteryx ;

- **Synonymes :** *Baryosma longa* Gaertn, *Coumarouna odorata* Aublet, *Coumarouna tetraphylla* (Benth.) Aublet, *Dipteryx tetraphylla* Spruce ex Benth ;

- **Synonymes français :** teck brésilien, tonka, coumarou, coumaron ou coumarine ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** tonka Bean , Tonkabohne (de) ;



- **Note comestibilité :** ***

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

Fruit (graines^{0(+x),27(+x)} [assaisonnement^(dp*) : aromate^{0(+x),27(+x)μ/épiceμ0(+x)}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Les grains sont utilisés pour aromatiser les liqueurs : ils sont trempés pendant plusieurs jours dans du rhum ou de l'alcool puis séchés et durcis ; l'extrait de haricot est utilisé pour parfumer les aliments : il est utilisé dans les bonbons^{{{(0(+x)μ/confiserieμ27(+x)}}, pâtisseries, crèmes glacées, recettes à base de chocolat et d'autres aliments^{{{(0(+x)}}, généralement sucrés^{{{(dp*)} ; c'est un substitut de vanille^{{{(--0(+x)}}. La partie interne de la pulpe de la gousse est comestible^{{{(0(+x)}}.

Il est utilisé pour aromatiser les liqueurs. Les haricots sont trempés plusieurs jours dans du rhum ou de l'alcool puis séchés et affinés. L'extrait de haricot est utilisé pour aromatiser les aliments. Il est utilisé dans les bonbons, les produits de boulangerie, la crème glacée, le cacao et d'autres aliments. Il est utilisé comme substitut de la vanille. Attention: Les graines contiennent probablement de la coumarine qui est toxique et cancérigène. La partie interne de la pulpe de gousse est comestible



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

- **Note médicinale :** **

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



Par Descourtilz M.E. (*Flore médicale des Antilles*, vol. 7: t. 472, 1829) [J.T. Descourtilz], via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

La principale production est le Venezuela, le Brésil et la Colombie^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : The main production is Venezuela, Brazil and Colombia^{{{(0+X)}}.}

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il convient aux climats des basses terres tropicales chaudes et humides. Il pousse dans la forêt tropicale humide souvent le long des berges des rivières. Il a besoin d'une pluviométrie de 1500 à 1750 mm par an. Il pousse jusqu'à 350 m d'altitude. Il fait mieux dans les sols riches en humus et pauvres en calcium^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a tropical plant. It suits hot humid tropical lowland climates. It grows in tropical rainforest often along river banks. It needs a rainfall of 1500-1750 mm per year. It grows up to 350 m altitude. It does best in humus rich soils which are low in calcium^{{{(0+X)}}.}

- **Localisation :**

Amazonie, Asie, Bolivie, Brésil, Amérique centrale, Colombie, Costa Rica, Fidji, Guyane française, Guyane, Guyane, Honduras, Indonésie, Malaisie, Pacifique, Panama, Pérou, Asie du Sud-Est, Seychelles, Singapour, Amérique du Sud *, Suriname, Trinidad, Venezuela^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : Amazon, Asia, Bolivia, Brazil, Central America, Colombia, Costa Rica, Fiji, French Guiana, Guianas, Guyana, Honduras, Indonesia, Malaysia, Pacific, Panama, Peru, SE Asia, Seychelles, Singapore, South America*, Suriname, Trinidad, Venezuela^{{{(0+X)}}.}

- **Notes :**

Il contient de la couarine^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It contains couarin^{{{(0+X)}}.}

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/ild-16819 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=14393> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 102 [Coumarouna odorata (Willd.) Aubl.], par Louis Bubenicek) ;

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

Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 282 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 195 ; 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 859 ; Etkin, N.L. (Ed.), 1994, *Eating on the Wild Side*, Univ. of Arizona. p 137 (As Coumarouna odorata) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 104 ; 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>) ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p18 ; ILDIS *Legumes of the World* <http://www.ildis.org/Legume/Web> ; Johnson, M. and Colquhoun, A., 1996, *Preliminary Ethnobotanical Survey of Kurupukari: An Amerindian Settlement of Central Guyana*. *Economic Botany*, Vol. 50, No. 2, pp. 182-194 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1871 ; Lorenzi, H., 2002, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees*. Vol. 02 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 214 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 33 (As Coumarouna odorata) ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 92 (As Coumarouna odorata) ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 252 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 258 ; Smith, A.C., 1985, *Flora Vitiensis Nova*, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 3 p 155 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 155 ; Sp. pl. 3(2):910. 1802