

Alpinia caerulea (R.Br.) Benth., 1873 (Gingembre d'ornement)

Identifiants : 1843/alpcae

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Zingiberales ;
- Famille : Zingiberaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Zingiberales ;
- Famille : Zingiberaceae ;
- Tribu : Alpinieae ;
- Genre : Alpinia ;

- Synonymes : x (=) basionym, *Alpinia coerulea* (R. Br.) Benth. 1873 (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp*)), *Hellenia caerulea* R.Br. 1873 ;

- Synonymes français : gingembre sauvage, alpinia, alpinie, alpinie à fruits bleus, gingembre à baies bleues ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : blue Ginger, blue fruited ginger ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 9 ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruit (fruits^{27(+x)} [assaisonnement : aromate (condiment^{27(+x)} aromatique/aromatisant)])^{l{{{dp*}}} comestible.

Détails :

Plante utilisée localement^{st{{{27(+x)}}}.

La chair du fruit est mangée. Les pointes du rhizome sont comestibles. Il a un goût de gingembre. Ces jeunes rhizomes sont consommés crus ou cuits

Partie testée : fruit^{l{{{0(+x)}} (traduction automatique)}

Original : Fruit^{l{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
64.9	1162	278	2.2	0	4	0.2	1.3



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

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse dans la forêt tropicale. Il a besoin d'un sol humide et bien drainé. Dans la maison chaude des jardins botaniques d'Adélaïde. Dans les jardins botaniques de Cairns. Il convient aux zones de rusticité 10-12^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It grows in rainforest. It needs moist well drained soil. In Adelaide Botanical Gardens hot house. In the Cairns Botanical Gardens. It suits hardiness zones 10-12^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Australie *, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Australia*, Papua New Guinea, PNG^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 200 à 230 espèces d'Alpinia. Ils sont principalement tropicaux et subtropicaux^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 200-230 Alpinia species. They are mostly tropical and subtropical^{{{{0(+x)}}}}.

- **Nombre de graines au gramme : 66 ;**

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-218693 ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 19, par Louis Bubenicek) ;

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

Alice, L. & O'Quinn, T., Australian Bush Superfoods. Explore Australia p 58 ; Anon., 2003, Native Plants for the Fitzroy basin. Society for Growing Australian Plants Inc. (Rockhampton Branch) ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 71 ; Cherikoff V. & Isaacs, J., The Bush Food Handbook. How to gather, grow, process and cook Australian Wild Foods. Ti Tree Press, Australia p 151, 194, 198 ; Cooper W & Cooper W T, 1994, Fruits of the Rain Forest. RD Press p 30 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, Wild Food in Australia, Fontana. p 95, 145 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 139 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1982, Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation. Vol 2. Lothian. p 179 ; e-monocot.org/taxon/urn:kew.org:wcs:taxon:218693 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 247 (As Alpinia caerulea) ; Fl. austral. 6:265. 1873 ; Haslam, S., 2004, Noosa's Native Plants. Noosa Integrated Catchment Assn. Inc. p 280 ; Hiddins, L., 1999, Explore Wild Australia with the Bush Tucker Man. Penguin Books/ABC Books. p 167 ; Jackes, B.R., 2001, Plants of the Tropics. Rainforest to Heath. An Identification Guide. James Cook University. p 87 ; Jones D, L, 1986, Ornamental Rainforest Plants in Australia, Reed Books, p 265 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1890 ; Lim, T. K., 2015, Edible Medicinal and Non Medicinal Plants. Volume 9, Modified Stems, Roots, Bulbs. Springer p 7 ; Low, T., 1991, Wild Food Plants of Australia. Australian Nature FieldGuide, Angus & Robertson. p 64 ; Nicholson, N & H., 1996, Australian Rainforest Plants, Terania Rainforest Publishing. NSW. p 8 ; Price, S.H. & J.L., Wild Food, Medicine and useful plants of the Wet tropics. Kwik Kopy, Cairns. p 5 ; Radke, P & A, Sankowsky, G & N., 1993, Growing Australian Tropical Plants. Frith & Frith, Australia. p 17 ; Recher, P, 2001, Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index. www.nrg.com.au/~recher/ seedlist.html p 3 ; Ryan, M. (Ed.), 2003, Wild Plants of Greater Brisbane. Queensland Museum. p 214 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 29 ; Townsend, K., 1994, Across the Top. Gardening with Australian Plants in the tropics. Society for Growing Australian Plants, Townsville Branch Inc. p 78