

# Artocarpus camansi Blanco, 1837 (Châtaigner pays)

Identifiants : 3306/artcam

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Moraceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Rosales ;
- Famille : Moraceae ;
- Tribu : Artocarpeae ;
- Genre : Artocarpus ;

- Synonymes : x (=) basionym, Artocarpus incisa L. f. var. muricata Becc., Artocarpus leeuwenii Diels. 1935 (nom irrésolu selon TPL) ;

- Synonymes français : châtaignier ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Breadnut , kamansi (ph), castana (es), kaluwih (id), kluwih (id) ;



- Note comestibilité : \*\*\*\*

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

Fruit (jeunes fruits<sup>[[27(+x),65(+x)]]</sup> [nourriture/aliment<sup>[[[[dp\*]]]]</sup> : légume<sup>27(+x),65(+x)</sup> {soupes, ragoûts ou plats au curry<sup>[[65(+)]]</sup>}} ; et graines<sup>2(+),27(+x),65(+x)</sup> cuites<sup>(dp\*)</sup> (grillées<sup>27(+x)</sup> /torréfiées ou roties<sup>[[65(+x)]]</sup>) [nourriture/aliment<sup>[[[[2(+)]]]</sup> : farine<sup>27(+x),65(+x)</sup>, collation<sup>65(+x)]</sup>] comestible.(1\*)

Détails :

Plante importante localement cultivée<sup>[[27(+x)]]</sup>. La plante est principalement cultivée pour ses graines nourrissantes (riches en amidon), au délicieux goût de châtaigne, plutôt que pour sa pulpe qui est peu abondante. Les graines bouillies font, par exemple, une excellente collation ; et, en Indonésie, elles sont transformées en kripik (une délicatesse frite), alors qu'aux Philippines, les cookies sont fabriqués à partir de farine de graines de camansi<sup>[[65(+x)]]</sup>.

Les jeunes fruits sont bouillis, frits ou rôtis et consommés comme légume. Les graines sont bouillies ou grillées



(1\*)Les graines sont probablement toxiques (au moins crues), comme bon nombre d'autres espèces du genre.(1\*)Les graines sont probablement toxiques (au moins crues), comme bon nombre d'autres espèces du genre<sup>[[[[dp\*]]]]</sup>.

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



Par Blanco, M., *Flora de Filipinas*, ed. 3 (1877-1883) *Fl. Filip.*, ed. 3, via plantillustrations

- **Petite histoire-géo :**

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

*Une plante tropicale. Il pousse mieux dans les basses terres équatoriales. Il pousse jusqu'à 600 m d'altitude. Il convient à une pluviométrie comprise entre 1300 et 3800 mm par an. Il est préférable dans un sol fertile profond et il doit être bien drainé. Il atteindra 17 ° N et S de l'équateur. Il fait mieux en plein soleil. Il a besoin d'une température supérieure à 5-10 ° C. Il fait mieux à des températures de 21 à 32 ° C.*

*Original : A tropical plant. It grows best in the equatorial lowland. It grows up to 600 m altitude. It suits a rainfall between 1300-3800 mm per year. It is best in deep fertile soil and it needs to be well-drained. It will grow up to 17° N and S of the equator. It does best in full sun. It needs a temperature above 5-10°C. It does best at temperatures of 21-32°C.*

- **Localisation :**

*Afrique, Asie, Afrique centrale, Amérique centrale, Congo, Costa Rica, Indonésie, Malaisie, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Suriname.*

*Original : Africa, Asia, Central Africa, Central America, Congo, Costa Rica, Indonesia, Malaysia, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, Suriname.*

- **Notes :**

*Il existe environ 50 espèces d'Artocarpus. Ils se trouvent dans les régions tropicales et subtropicales d'Asie et du Pacifique.*

*Original : There are about 50 Artocarpus species. They are in the tropics and subtropics of Asia and the Pacific.*

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

- **traditional tree initiative (en anglais) :** <https://www.traditionaltree.org/> ;
- **"Plants For a Future" (en anglais) :** [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Artocarpus\\_camansi](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Artocarpus_camansi) ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2654013](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2654013) ;
- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=450370> ;

dont livres et bases de données : <sup>27</sup>Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 36, par Louis Bubenicek), 65"Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants" (livre en anglais, volume 3, pages 304 à 308, par T.K. Lim) ;

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

Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective*. Bioversity International. p

58 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 6, 9 ; Elevitch, C.R.(ed.), 2006, *Traditional Trees of the Pacific Islands: Their Culture, Environment and Use*. Permanent Agriculture Resources, Holualoa, Hawaii. p 101 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 153 (As *Artocarpus altilis* var. *seminifera*) ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 39 (As *Artocarpus altilis* var. *seminifera*) ; Maxwell, A, et al, 2012, *Morphological diversity in breadfruit (Artocarpus, Moraceae): insights into domestication, conservation, and cultivar identification*. Genetic Resources and Crop Evolution. Published on line 22 May, 2012. ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 80 ; Siong, K. H., 2003, *Indigenous Fruits of Sarawak*. Forest Department Sarawak. p 92 ; Sukenti, K., et al, 2016, *Ethnobotanical study on local cuisine of the Sasak tribe in Lombok Island, Indonesia*. *Journal of Ethnic Foods*. 3 (2016) 189-200 p 198 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 26 (As *Artocarpus camansi*) ; [www.worldagroforestrycentre.org/treedb/](http://www.worldagroforestrycentre.org/treedb/) ; Zaldivar, M. E., et al, 2002, *Species Diversity of Edible Plants Grown in Homegardens of Chibehan Amerindians from Costa Rica*. *Human Ecology*, Vol. 30, No. 3, pp. 301-316 (As *Artocarpus altilis* var. *seminifera*)