

Artocarpus odoratissimus Blanco, 1837 (Marang)

Identifiants : 3335/artodo

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- 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 mutabilis* Becc. 1902, *Artocarpus odoratissima* Blanco (nom accepté selon DPC), *Artocarpus tarap* Becc. 1902 ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : johore jak, johey oak, marang, terap, tarap (local), marang (local) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : 2/1,5°C ;



- Note comestibilité : ****

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

Fruit (fruits^{2(+),27(+x),65(+x)} jeunes cuits (dans du lait de coco)^{{{65(+x)}}} [nourriture/aliment^{{{2(+)}}} : légume {pour curry}^{{{65(+x)}}}] ou mûrs^{27(+x),65(+x)} (péricarpes) crus (frais)^{{{65(+x)}}} ou cuits^(dp*) [nourriture/aliment^{{{2(+)}}} : fruit, ingrédient gateaux ; et/ou assaisonnement {crème glacée}^{{{65(+x)}}}] ; et graines^{2(+),65(+x)} cuites^(dp*) (bouillies ou torréfiées^{{{65(+x)}}}) [nourriture/aliment^{{{2(+)}}}] comestibles.(1*)

Détails :

Fruits consommés localement ; plante cultivée localement^{{{27(+x)}}}. Le péricarpe du fruit mûr est sucré, juteux, parfumé et est consommé cru (frais) ou utilisé comme ingrédient dans des gâteaux ; il fait également un excellent aromatisant pour crème glacée. Les graines sont comestibles une fois bouillies ou torréfiées et ont un goût de noisette. Les jeunes fruits sont cuits dans du lait de coco et consommés comme légume pour curry. Une fois ouvert, le péricarpe doit être consommé rapidement (en quelques heures), car il perd sa saveur et s'oxyde rapidement^{{{65(+x)}}}.

La partie charnue du fruit est consommée crue. C'est doux. Les graines sont consommées grillées ou bouillies. Le fruit non mûr peut être cuit comme légume

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

Original : Seed^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité Énergie (kj) Énergie (kcal) Protéines (g) Pro- Vitamines C (mg) Fer (mg) Zinc (mg)

				vitamines A (µg)		
48.5	0	232	2.6	0	0	0.6 0



(1*)Les graines sont toxiques crues.(1*)Les graines sont toxiques crues^{{{{0(+x)}}}}.

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



De gauche à droite :

Par Forest & Kim Starr, via wikimedia

Par W.A.Djatkiko (Wie146), via wikimedia

- Petite histoire-géo :
- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est une plante alimentaire cultivée. Le fruit est bon goût^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a cultivated food plant. The fruit is good tasting^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

Un arbre tropical. Il convient aux basses terres tropicales chaudes et humides. Il préfère un climat chaud et humide. Il peut être endommagé par des températures inférieures à 5 ° C. Se produit uniquement à Mindoro, Mindanao et Basilan mais apparemment assez commun à Mindoro, Cotabato, Lanao, Davao, Zamboanga et Basilan aux Philippines. En Indonésie, il pousse dans les forêts de plaine et jusqu'à 1000 m d'altitude. Jardin botanique de Brisbane^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical tree. It suits the hot, wet tropical lowlands. It prefers a warm humid climate. It can be damaged by temperatures below 5Â°C. Occurs only in Mindoro, Mindanao and Basilan but apparently fairly common in Mindoro, Cotabato, Lanao, Davao, Zamboanga and Basilan in the Philippines. In Indonesia it grows in lowland forest and up to 1,000 m altitude. Brisbane Botanical Garden^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Asie, Australie, Brésil, Brunei, Indonésie, Malaisie *, Maurice, Myanmar, Amérique du Nord, Pacifique, Philippines *, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, États-Unis^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Brazil, Brunei, Indonesia, Malaysia*, Mauritius, Myanmar, North America, Pacific, Philippines*, SE Asia, South America, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- Notes :

Il existe environ 50 espèces d'Artocarpus. Ils se trouvent dans les régions tropicales et subtropicales d'Asie et du Pacifique^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 50 *Artocarpus* species. They are in the tropics and subtropics of Asia and the Pacific^{{{(0(+x))}}}.

• Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2654043 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : ²<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=4334> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 36, par Louis Bubenicek), 65"Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants" (livre en anglais, volume 3, pages 344 à 347, par T.K. Lim) ;

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

Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective*. Bioersivity International. p 59 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 43 ; Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines*. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 44 ; 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 260 ; Call, C. A., et al, 2004, *Participatory Rural Appraisal in the Upland Ecosystem of Mt Malindang, Misamis Occidental, Philippines*. Biodiversity Research Programme for Development in Mindanao. p 53 ; Chai, P. P. K. (Ed), et al, 2000, *A checklist of Flora, Fauna, Food and Medicinal Plants. Lanjak Entimau Wildlife Sanctuary, Sarawak*. Forestry Malaysia & ITTO. p 168 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 6 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 52 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 154 ; Fl. Filip. 671. 1837 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 155 ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <http://www.fao.org/infoods/directory> No. 915 ; Hoare, A., 2003, *Food use of the Lundayeh SW Sabah*. Borneo Research Council. ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. p 438 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 81 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 293 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 37 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 73 ; Milow, P., et al, 2013, *Malaysian species of plants with edible fruits or seeds and their evaluation*. International Journal of Fruit Science. 14:1, 1-27 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, *Edible Wild Plants in Philippine Forests*. Philippine Journal of Science. p 501 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 94 ; Shaffiq, A. M., A., et al, 2013, *Marketable wild fruits of Sarawak, Borneo: Their mode of consumption, uses and sugar profiles*. Indian Journal of Traditional Knowledge. Vol 12(2): 195-201 ; Siong, K. H., 2003, *Indigenous Fruits of Sarawak*. Forest Department Sarawak. p 97 ; Slik, F., www.asianplant.net ; Soepadmo, E. and Saw, L. G., 2000, *Tree Flora of Sabah and Sarawak*. Forestry Malaysia. Volume Three. p 205 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 139 ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 111 ; Terra, G.J.A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 26 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p144