

Syzygium aromaticum (L.) Merr. & L.M.Perry, 1939 (Giroflier)

Identifiants : 38294/syzaro

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 : Malvidées ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Myrtaceae ;
- Genre : Syzygium ;

- Synonymes : *Eugenia aromatica* (L.) Baill. 1876 (synonyme mais nom illégitime, selon TPL) ;

- Synonymes français : clou de girofle, tête rouge de Zanzibar, girofle (fruit) ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : clove, cloves, clovetree, Gewürznelkenbaum (de), Gewürznelke (de), cravo-da-índia (pt), cravo-aromático (pt,br), cravo-das-molucas (pt,br), cravo-de-doce (pt,br), árbol del clavo (es), clavero giroflé (es), clavo de olor (es), kryddnejlika (sv) ;



- Note comestibilité : ****

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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : bourgeon floral, épice, huile^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{μ{{0(+x)}}} culinaires : les boutons floraux séchés sont utilisés pour aromatiser les aliments ; ils sont utilisés avec du jambon, des saucisses, des pommes au four, de la viande hachée, des tartes, des confitures et des pickles ; ils sont la source d'une huile utilisée dans l'industrie alimentaire pour aromatiser des boissons, des desserts, des chewing-gums, des produits de boulangerie et de la crème glacée ;

-la pulpe du fruit est consommée ;

-les fleurs séchées sont également mâchées^{{{0(+x)}}}.(1*)

Les boutons floraux séchés sont utilisés pour aromatiser les aliments. Ils sont utilisés avec du jambon, des saucisses, des pommes au four, de la viande hachée, des tartes, des conserves et des cornichons. Ils sont à l'origine d'une huile utilisée dans l'industrie alimentaire pour aromatiser les boissons, les desserts, les chewing-gums, les produits de boulangerie et les glaces. La pulpe de fruit est consommée. Les fleurs séchées sont également mâchées. ATTENTION: une utilisation en grande quantité peut provoquer des allergies

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

Original : Flower bud^{{{0(+x)}}}

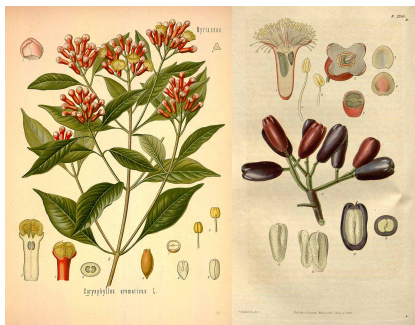
Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
6.9	1350	323	6.0	53	80.8	8.7	1.1



(1*)ATTENTION : utiliser de grandes quantités peut provoquer des allergies.(1*)ATTENTION^{0(+x)} : utiliser de grandes quantités peut provoquer des allergies^{{{0(+x)}}}.

• Note médicinale : ****

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



De gauche à droite :

Par Köhler, F.E., Köhler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 2 (1890) t. 125, via plantillustrations
Par Curtis, W., Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 54 (1827) [tt. 2705-2790] t. 2750, via plantillustrations

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Statut :

Un arbre occasionnel se produit en PNG. Plus de 100 000 tonnes sont cultivées dans le monde chaque année pour aromatiser les cigarettes^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : An occasional tree occurs in PNG. Over 100,000 tons are grown worldwide each year to flavour cigarettes^{{{0(+x)}}}.

◦ Distribution :

Une plante tropicale. Ils poussent mieux sur les petites îles près de la mer dans les endroits tropicaux. Ils préfèrent un endroit chaud et humide toute l'année. Il a besoin de températures supérieures à 10 ° C mais inférieures à 38 ° C. Il pousse dans les basses terres. Il convient aux zones de rusticité 11-12^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. They grow best on small islands near the sea in tropical places. They prefer a place which is warm and humid all year round. It needs temperatures above 10Â°C but below 38Â°C. It grows in the lowlands. It suits hardiness zones 11-12^{{{0(+x)}}}.

◦ Localisation :

Afrique, Andamans, Asie, Australie, Bangladesh, Brésil, Cambodge, Amérique centrale, Chine, Cuba, Afrique de l'Est, Timor oriental, Éthiopie, Fidji, Ghana, Grenade, Guyanes, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Jamaïque , Kenya, Madagascar, Malaisie, Mali, Maurice, Mexique, Mozambique, Myanmar, Népal, Nicaragua, Pacifique, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Pohnpei, Réunion, Sao Tomé et Príncipe, Asie du Sud-Est, Seychelles, Sierra Leone, Sri Lanka, Suriname , Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, USA, Afrique de l'Ouest, Antilles^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Andamans, Asia, Australia, Bangladesh, Brazil, Cambodia, Central America, China, Cuba, East

Africa, East Timor, Ethiopia, Fiji, Ghana, Grenada, Guianas, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Jamaica, Kenya, Madagascar, Malaysia, Mali, Mauritius, Mexico, Mozambique, Myanmar, Nepal, Nicaragua, Pacific, Papua New Guinea, PNG, Pohnpei, Reunion, Sao Tome and Principe, SE Asia, Seychelles, Sierra Leone, Sri Lanka, Suriname, Tanzania, Thailand, Timor-Leste, USA, West Africa, West Indies^{{{10(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-199236 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 613 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 391 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 214 (As *Eugenia caryophyllata*) ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 85 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 995 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 295 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 4. Kew. ; 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 976 (As *Eugenia aromatica*) ; Cogley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 240 ; Coe, F. G., and Anderson, G. J., 1996, *Ethnobotany of the Garifuna of Eastern Nicaragua*. *Economic Botany* 50(1) pp 71-107 ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, *Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore*. *Economic Botany* Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1392 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 238 (As *Eugenia caryophyllata*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 160 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 163 (As *Eugenia caryophyllus*) ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 239 ; Ghimeray, A. K., Lamsal, K., et al, 2010, *Wild edible angiospermic plants of the Illam Hills (Eastern Nepal) and their mode of use by local community*. *Korean J. Pl. Taxon.* 40(1) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 296 (As *Eugenia caryophyllata*) ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 144 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 24 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 579 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 432, 1758 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 96 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 378 ; Maundu, P. et al, 1999, *Traditional Food Plants of Kenya*. National Museum of Kenya. 288p ; Mem. Amer. Acad. Arts 18:196. 1939 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 81 ; Molla, A., *Ethiopian Plant Names*. <https://www.ethiopic.com/aplants.htm> ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 41 (As *Eugenia caryophyllata*) ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 52 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 576 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 401 ; Schatz, G.E., 2001, *Generic Tree Flora of Madagascar*. Royal Botanical Gardens, Kew and Missouri Botanical Garden. p 289 ; Slik, F., www.asianplant.net ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 98 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 357 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 84 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 226 ; Wit, F., 1979, *Clove*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 216