

Tectona grandis L. f.

Identifiants : 38715/tecgra

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Tectona ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Teak , Ai-teca, Djati, Haivakaru, Klor, Kpagh, Kyun, Mai-sak, Mai-san-lan, May sac, Pahi, Pohon jati, Tekka, Tlawr ;



- **Note comestibilité :** **

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

Parties comestibles : feuilles - colorant, fruits^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | **Original :** Leaves - colouring, Fruit^{{{{0(+x)}}}} Les feuilles sont ajoutées à l'eau dans laquelle le jacquier non mûr est bouilli pour leur donner une saveur rouge. Les feuilles sont utilisées pour la fermentation du soja. Ils sont également utilisés dans les currys. Les copeaux de teck bouillis sont utilisés pour colorer les œufs de Pâques. Arack est mûri en bois de teck pour donner une saveur distinctive



néant, inconnus ou indéterminés.

- **Note médicinale :** **

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



De gauche à droite :

Par Roxburgh, W., *Plants of the coast of Coromandel (1795-1819) Pl. Coromandel vol. 1 (1795) t. 6*, via plantillustrations
Par Blanco, M., *Flora de Filipinas, ed. 3 (1877-1883) Fl. Filip., ed. 3 t. 114*, via plantillustrations

• Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

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

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

Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa, Vol. 5. Kew.* ; Cowie, I, 2006, *A Survey of Flora and vegetation of the proposed Jaco-Tutuuala-Lore National Park. Timor-Lests (East Timor) www.territorystories.nt.gov.au p 55* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 244* ; Kar, A., et al, 2013, *Wild Edible Plant Resources used by the Mizos of Mizoram, India. Kathmandu University Journal of Science, Engineering and Technology. Vol. 9, No. 1, July, 2013, 106-126* ; Kuhnlein, H. V., et al, 2009, *Indigenous Peoples' food systems. FAO Rome p 213* ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Suppl. pl. 151. 1782 ("1781")* ; Sujanapal, P., & Sankaran, K. V., 2016, *Common Plants of Maldives. FAO & Kerala FRI, p 268* ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia. LIPI p 543* ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 569* ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 231*