

Terminalia bellirica (Gaertn.) Roxb, 1805

Identifiants : 38757/terbel

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 : Malvidées ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Combretaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Myrtales ;
- Famille : Combretaceae ;
- Genre : Terminalia ;

- Synonymes : Terminalia belerica (Gaertn.) Roxb ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : myrobalans , Bahada, Bahare, Baheda, Bahera, Bahid, Bahira, Barado, Barain, Barra, Barro, Baru, Bedda nut tree, Behada, Behda, Beheda, Behedo, Beleric, Belliric Myrobalan, Bhairah, Bhara, Bharla, Bhaora, Bhomora, Bohera, Boyra, Bulu, Hroirwk, Jaha kebo, Jaha sapi, Jaha, Jelawai, Kuru, Lokyo, Mai-mahen, Mainaw, Makalaw, Mentalun, Myrobalm, Pohon ketapang kabakebo, Samaw pipek, Sargona, Shaanthi kaayi, Tani, Tawitho, Thiag-riang, Thani, Thing-van-dawt, Thit-seint, Vibhitaki ;



- 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(++)}}} : noyaux, fruit, gomme, graines, noix, huile^{{{0(++)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(++)}}} culinaires :

-les noyaux sont consommés en petites quantités ; ils ont un goût d'amande ;

-les fruits sont utilisés pour faire des conserves ;

-l'écorce est fermentée dans une sorte de vin^{{{0(++)}}}.^(1*)

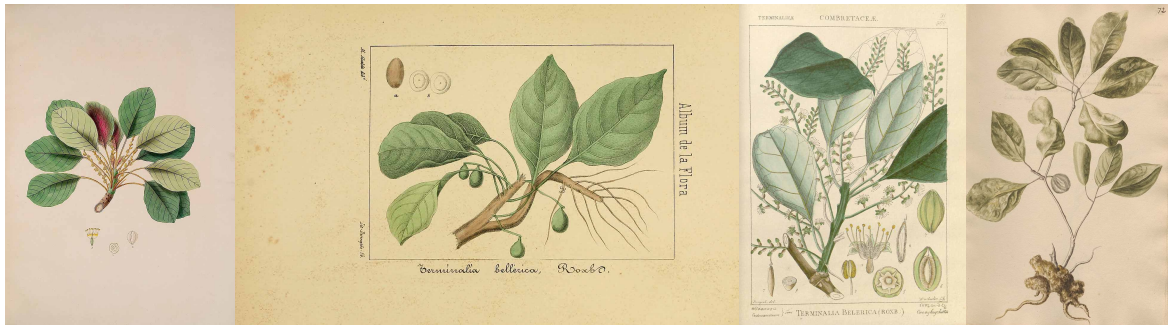
ATTENTION: Les grains bien que consommés peuvent avoir des effets toxiques. C'est probablement le fruit qui a un effet purgatif. Les grains sont consommés en petites quantités après la torréfaction. Ils ont un goût d'amande. Les fruits sont utilisés pour faire des conserves. Ils peuvent être consommés crus mais sont amers. L'écorce est fermentée en un type de vin



^(1*)ATTENTION : les noyaux, bien qu'ils sont consommés, peuvent avoir des effets toxiques ; c'est probablement les fruits qui ont un effet purgatif.^(1*)^(1*)ATTENTION^{{{0(++)}}} : les noyaux, bien qu'ils sont consommés, peuvent avoir des effets toxiques ; c'est probablement les fruits qui ont un effet purgatif^{{{0(++)}}}.^(1*)

- **Note médicinale : *****

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



De gauche à droite :

Par Kerner, J.S., Hortus sempervirens (1795-1830) Hort. Semperv. vol. 46 (1819) [tt. 541-552] t. 544, via plantillustrations

Par Martin de Argenta, V., Album de la flora médico-farmacéutica é industrial, indígena y exótica (1862-1864) Album Fl. Méd.-Farm. vol. 2 (1863) t. 12, via plantillustrations

Par Wig

Par Anonymous, Plantarum Malabaricum icones (1694-1710) Pl. Malab. Icon. vol. 1 t. 72, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Au Népal, il atteint environ 1100 m d'altitude. Ils sont communs dans les forêts mixtes de toute l'Inde. Il pousse dans les zones avec une pluviométrie comprise entre 90 et 300 cm. Il peut tolérer la plupart des sols. Il fait mieux dans les loams sableux profonds qui sont bien drainés. Il peut tolérer la sécheresse et résister aux gelées. Dans le sud de la Chine, il pousse entre 540 et 1350 m d'altitude. Dans XTBG Yunnan^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. In Nepal is grows to about 1100 m altitude. They are common in mixed forests throughout India. It grows in areas with a rainfall between 90-300 cm. It can tolerate most soils. It does best in deep sandy loams that are well drained. It can tolerate drought and withstand frosts. In southern China it grows between 540-1,350 m altitude. In XTBG Yunnan^{{{{0(+x)}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Asie, Australie, Bangladesh, Bhoutan, Cambodge, Chine, Cuba, Afrique de l'Est, Fidji, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Laos, Malaisie, Maldives, Mozambique, Myanmar, Népal, Inde du nord-est, Pacifique, Pakistan, Philippines, Asie du Sud-Est, Sikkim, Sri Lanka, Thaïlande, USA, Vietnam^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Asia, Australia, Bangladesh, Bhutan, Cambodia, China, Cuba, East Africa, Fiji, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Laos, Malaysia, Maldives, Mozambique, Myanmar, Nepal, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Philippines, SE Asia, Sikkim, Sri Lanka, Thailand, USA, Vietnam^{{{{0(+x)}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 200 à 250 espèces de Terminalia. Ils sont tropicaux. Il est utilisé en médecine^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 200-250 Terminalia species. They are tropical. It is used in medicine^{{{{0(+x)}}}.

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

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

dont classification :

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 627 ; Bole, P.V., & Yaghani, Y., 1985, *Field Guide to the Common Trees of India*. OUP p 15 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 2175 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 80 (As *Terminalia bellarica*) ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; GAMMIE, ; Gardner, S., et al, 2000, *A Field Guide to Forest Trees of Northern Thailand*, Kobfai Publishing Project. p 188 ; Hearne, D.A., & Rance, S.J., 1975, *Trees for Darwin and Northern Australia*. AGPS, Canberra p 112, Pl 36 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 644 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 575 ; Jadhav, V. D. et al, 2011, *Documentation and ethnobotanical survey of wild edible plants from Kolhapur district*. *Recent Research in Science and Technology*. 3(12): 58-63 ; Krishen P., 2006, *Trees of Delhi, A Field Guide*. DK Books. p 140 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 452 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 60 ; Nag, A. & De, K. B., 1995, *In Search of a New Vegetable Oil*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 43:902-903 ; Narayanan, M. K., R., et al, 2011, *Ethnobotanically important trees and their uses by Kattunaikka tribe in Wayanad Wildlife Sanctuary, Kerala, India*. *Journal of Medicinal Plants research*. 5(4): 704-612 ; Pl. *Coromandel* 2:54, t. 198. 1805 "bellerica" ; Ramachandran, V.S. and Nair, V.J., 1981, *Ethnobotanical studies in Cannanore District, Kerala State (India)*. *J Econ. Tax. Bot.* Vol 2 pp 65-72 ; Singh, H.B., Arora R.K., 1978, *Wild edible Plants of India*. Indian Council of Agricultural Research, New Delhi. p 85 ; Smith, A.C., 1985, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 3* p 431 ; Srivastava, R. C., 2010, *Traditional knowledge of Nyishi (Daffla) tribe of Arunachal Pradesh*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. 9(1):26-37 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 244 ; Sundriyal, M., et al, 1998, *Wild edibles and other useful plants from the Sikkim Himalaya, India*. *Oecologia Montana* 7:43-54 (As *Terminalia belerica* Roxb.) ; Swaminathan, M.S., and Kochnar, S.L., 2007, *An Atlas of Major Flowering Trees in India*. Macmillan. p 154 ; Tanaka, ; Uphof, ; Uprety, Y., et al, 2012, *Diversity of use and local knowledge of wild edible plant resources in Nepal*. *Journal of Ethnobotany and Ethnomedicine* 8:16 ; WATT, ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. *FAO Non-wood forest products*. FAO, Rome. p 116