

Bambusa blumeana Schult. & Schult. f.

Identifiants : 4126/bamblu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Poales ;
- Famille : Poaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Cyperales ;
- Famille : Poaceae ;
- Genre : Bambusa ;

- **Synonymes :** *Bambusa pungens* Blanco, *Bambusa spinosa* Roxb, *Bambusa spinosa* Blume ex Nees [Illegitimate], *Bambusa stenostachya* Hack, *Bambusa teba* Miq, *Ischurochloa stenostachya* (Hack.) Nakai, *Schizostachyum durie* Rupr, *Bambusa arundo* Blanco, ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Spiny bamboo, Thorny bamboo, , Bambu duri, Bambu gesing, Buloh duri, Buloh sikai, Gesing bamboo, Haur chuchuk, Haur cucuk, Kauayan-tinik, Kida, Mai phai ban, Phai-sisuk, Phaix banz, Piao lahe, Pio titoca, Pring gesing, Pring ori, Rusay roleak, Ru'ssei roliek, Tituka, Tre gai, Tre la nga ;



- **Note comestibilité : ****

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

Pousses^{0(+x)}.

Les jeunes pousses sont cuites et mangées. Ils sont généralement déchiquetés. Ils sont utilisés dans la soupe

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

Original : Shoots^{0(+x)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
0	0	0	0	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

Une plante tropicale. Partout aux Philippines à basse et moyenne altitude. Il pousse jusqu'à 300 m d'altitude. Il est normalement toujours planté. Il peut tolérer les inondations. Il fait mieux avec un pH de 5-6,5. Il ne supporte pas les sols salés. Dans XTBG Yunnan⁵ (traduction automatique).

Original : A tropical plant. Throughout the Philippines at low and medium altitudes. It grows up to 300 m altitude. It is normally always planted. It can tolerate flooding. It does best with a pH of 5-6.5. It cannot tolerate salty soils. In XTBG Yunnan⁵.

- Localisation :

Asie, Australie, Cambodge, Chine, Guam, Inde, Indochine, Indonésie, Kiribati, Laos, Malaisie, îles Marshall, Micronésie, Myanmar, Pacifique, Palau, Philippines, Asie du Sud-Est, Singapour, Taiwan, Thaïlande, Vietnam, Yap⁵ (traduction automatique).

Original : Asia, Australia, Cambodia, China, Guam, India, Indochina, Indonesia, Kiribati, Laos, Malaysia, Marshall Islands, Micronesia, Myanmar, Pacific, Palau, Philippines, SE Asia, Singapore, Taiwan, Thailand, Vietnam, Yap⁵.

- Notes :

Il existe environ 120 espèces de Bambusa. Ils sont tropicaux et subtropicaux en Asie. Il est utilisé pour fabriquer des baguettes aux Philippines. Composition chimique; Jeunes pousses par 100 g de portion comestible: eau 89 g, protéines 4 g, matières grasses 0,5 g, glucides 4 g, fibres 1 g, cendres 1 g, Ca 37 mg, P 40 mg, Fe 1,5 mg Vitamine B1 0,1 mg, vitamine C 10 mg. La valeur énergétique est d'environ 120 kJ / 100 g⁵ (traduction automatique).

Original : There are about 120 Bambusa species. They are tropical and subtropical in Asia. It is used to make chopsticks in the Philippines. Chemical composition; Young shoots per 100 g edible portion: Water 89 g, protein 4 g, fat 0.5 g, carbohydrates 4 g, fibre 1 g, ash 1 g, Ca 37 mg, P 40 mg, Fe 1.5 mg Vitamin B1 0.1 mg, Vitamin C 10 mg. The energy value is about 120 kJ/100 g⁵.

- Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : <https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Bambusa%20blumeana> ;

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 66 ; Arora, R. K., 2014, Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective. Bioversity International. p 36 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 53 (Also as Bambusa spinosa) ; Burkhill, 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 301 ; Cengel, D. J. & Dany, C., (Eds), 2016, Integrating Forest Biodiversity Resource Management and Sustainable Community Livelihood Development in the Preah Vihear Protected Forest. International Tropical Timber Organization p 125 ; Dransfield, S. & Widjaja, EA., 1995, Plant Resources of South East Asia. PROSEA No. 7 Bamboos. Leiden. p 60 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 37 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, Edible Wild Plants in Philippine Forests. Philippine Journal of Science. p 477 ; Ochse, J.J. et al, 1931, Vegetables of the Dutch East Indies. Asher reprint. p 301 (As Bambusa spinosa) ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 86 ; Sang, D. T., & Mizoue, K. O. N., 2012, Use of Edible Forest Plants among Indigenous Ethnic Minorities in Cat Tien Biosphere Reserve, Vietnam. Asian Journal of Biodiversity Vol. 3 (1), p 23-49 ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, 3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia. LIPI p 836 ; Syst. veg. 7(2):1343. 1830