

Zanthoxylum rhetsa (Roxb.) DC., 1824

(Clavalier de l'inde)

Identifiants : 41291/zanrhe

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 15/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Malvidées ;**
- **Ordre : Sapindales ;**
- **Famille : Rutaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Sapindales ;**
- **Famille : Rutaceae ;**
- **Genre : Zanthoxylum ;**

- **Synonymes : Fagara rhetsa Roxb. 1820 ;**

- **Synonymes français : clavalier d'Inde ou indien, kayetana ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Cape yellowwood, Indian ivy-rue , cabrit (local) ;**



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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+'x)}}} : fruit, graines, écorce, aromatisant, feuilles^{{{0(+'x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+'x)}}} culinaire(s) :

-les graines, la peau des fruits et l'écorce sont utilisés comme aromatisant ;

-les feuilles tendres sont consommées comme légume ; les feuilles récoltées peuvent être stockées pendant 3 jours^{{{0(+'x)}}}.

Les graines, la peau et l'écorce des fruits sont utilisées comme aromatisants. Les feuilles tendres sont consommées comme légume. Les feuilles récoltées peuvent être conservées pendant 3 jours. Les jeunes feuilles sont utilisées pour aromatiser. Les fruits sont utilisés pour préparer les cornichons



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Statut :**

Les feuilles sont vendues sur les marchés locaux^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Leaves are sold in local markets^{{{0(+x)}}}.

◦ **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il pousse dans les forêts à feuilles persistantes entre 500 et 1500 m d'altitude^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a tropical plant. It grows in evergreen forests between 500-1,500 m above sea level^{{{0(+x)}}}.

◦ **Localisation :**

Asie, Australie, Cambodge, Timor oriental, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Iran, Laos, Myanmar, Nord-est de l'Inde, Asie du Sud-Est, Sikkim, Thaïlande, Timor-Leste^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Asia, Australia, Cambodia, East Timor, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Iran, Laos, Myanmar, Northeastern India, SE Asia, Sikkim, Thailand, Timor-Leste^{{{0(+x)}}}.

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

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2468986 ;

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

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

Dutta, U., 2012, Wild Vegetables collected by the local communities from the Churang reserve if BTDM Assam. International Journal of Science and Advanced Technology. Vol. 2(4) p 124 ; Gardner, S., et al, 2000, A Field Guide to Forest Trees of Northern Thailand, Kobfai Publishing Project. p 105 (rhetsa) ; Manju, S., and Sundriyal, R. C., 2001, Wild Edible Plants of the Sikkim Himalaya: Nutritive Values of Selected Species. Economic Botany 55(3): 377-390 (As rhetuza) ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 78 ; Patiri, B. & Borah, A., 2007, Wild Edible Plants of Assam. Geethaki Publishers. p 23 ; Sawian, J. T., et al, 2007, Wild edible plants of Meghalaya, North-east India. Natural Product Radiance Vol. 6(5): p 423