

Cinnamomum bejolghota (Buch.-Ham.) Sweet

Identifiants : 7947/cinbej

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 : Magnoliidées ;*
- *Ordre : Laurales ;*
- *Famille : Lauraceae ;*

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae ;*
- *Division : Magnoliophyta ;*
- *Classe : Magnoliopsida ;*
- *Ordre : Laurales ;*
- *Famille : Lauraceae ;*
- *Genre : Cinnamomum ;*

- **Synonymes :** *Cinnamomum bazania (Buch.-Ham.) Nees, Cinnamomum obtusifolium (Roxb.) Nees, Cinnamomum sikkimense Lukman, Cinnamomum van-houttei Lukman, Laurus bazabia Buch.-Ham, Laurus bejolghota Buch.-Ham, Laurus macrophylla Wall, Laurus obtusifolia Roxb ;*

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *Cinnamom tree, , Barasingoli, Kinton, Op choei, Patichanda, Phatgoli, Que la tra, Ram tezpat, Sinkauli, Tej, Tezpat, Thak-thing-suak, ;*



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

Parties comestibles : écorce - épices, racines, feuilles - épices^{(((0+xx) (traduction automatique))} | **Original :** Bark - Spice, Roots, Leaves - spice^{(((0+xx)} Les feuilles aromatiques sont utilisées comme épice. Ils sont utilisés avec de la viande et du poisson



néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :

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

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 125 (As *Cinnamomum obtusifolium*) ; **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 560 (As *Cinnamomum obtusifolium*) ; **Dangol, D. R. et al, 2017, Wild Edible Plants in Nepal. Proceedings of 2nd National Workshop on CUAOGR, 2017.** ; **Ghimeray, A. K., Lamsal, K., et al, 2010, Wild edible angiospermic plants of the Ilam Hills (Eastern Nepal) and their mode of use by local community. Korean J. Pl. Taxon. 40(1)** (As *Cinnamomum obtusifolium*) ; **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 ; **Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy.** Springer. p 100 (Also as *Cinnamomum obtusifolium*) ; **Tyagi, R. K., et al, 2004, Conservation of Spices Germplasm in India. Indian J. Plant Genet. Resour. 17(3): 163-174** ; **Uprety, Y., et al, 2016, Traditional use and management of NTFPs in Kangchenjunga Landscape: implications for conservation and livelihoods. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine** (2016) 12:19 ; **N. Wallich, Pl. asiat. rar. 2:73. 1831** (As *Cinnamomum obtusifolium*) ; [www.efloras.org Flora of China Volume 7](http://www.efloras.org)