

Cinnamomum verum J. Presl, 1825 (Cannelier de ceylan)

Identifiants : 7982/cinver

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

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

- Synonymes : Cinnamomum obtusifolium ((Roxb.) Nees ? (qp*) : synonyme de Cinnamomum bejolghota (Buch.-Ham.) Sweet, selon TPL), Cinnamomum zeylanicum Blume 1825 (synonyme mais nom illégitime selon TPL), Cinnamomum zeylanicum Breyn. 1677, Laurus cinnamomum L. 1753 ;

- Synonymes français : cannelier vrai, cannelier, cannelle, cannelle de Ceylan ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : cinnamon , xi lan rou gui (cn transcrit), Ceylonzimt (de), Ceylonzimtbaum (Ceylon-Zimtbaum) (de), echter Ceylonzimt (de), Zimtbaum (de), caneleiro (pt), canela-da-Índia (pt,br), canela (es), canelero de Ceilán (es), äkta kanel (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -3,5/-4°C ;



- Note comestibilité : ****

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

Tronc (écorce^{0(+x),27(+x)} [assaisonnement^(dp*) : épice^{0(+x),27(+x)}]) et feuille (feuilles^{0(+x)}) comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Ecorce - épice^{{{0(+x)}}} ; plante cultivée pour son écorce^{{{27(+x)}}}. Feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

L'écorce est utilisée crue et cuite comme épice. Il est utilisé avec les puddings et les desserts ainsi qu'avec les ragoûts, la volaille, les cornichons et les soupes. Les feuilles sont utilisées pour aromatiser les aliments. L'écorce et les feuilles donnent une huile essentielle également utilisée de manière similaire pour l'aromatisation

Partie testée : épice d'écorce^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Bark spice^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
10.6	1010	243	10.6	0	3.8	8.3	1.8



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

- **Note médicinale :** ***

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



De gauche à droite :

Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 1: t. 78, 1887), via plantillustrations

Par H. Zell (Travail personnel), via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Il est vendu sur les marchés. C'est une épice importante^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is sold in markets. It is an important spice^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse dans les forêts tropicales humides. Il pousse jusqu'à 2000 m d'altitude en Inde. Il a besoin de précipitations adéquates^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It grows in wet tropical forests. It grows up to 2000 m altitude in India. It needs adequate rainfall^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Andamans, Asie, Australie, Bangladesh, Brésil, Cambodge, Cameroun, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, RD Congo, Îles Cook, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Timor oriental, Fidji, Grenade, Guyane, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Jamaïque, Kenya, Madagascar, Malawi, Malaisie, Martinique, Maurice, Mexique, Mozambique, Myanmar, Nicaragua, Nigéria, Nord-est de l'Inde, Pacifique, Pohnpei, Samoa, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Seychelles, Sierra Leone, Singapour, Amérique du Sud, Sri Lanka *, Sainte-Lucie, Suriname, Taiwan, Thaïlande, Timor-Leste, Ouganda, USA, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Andamans, Asia, Australia, Bangladesh, Brazil, Cambodia, Cameroon, Central Africa, Central America, China, Congo DR, Cook Islands, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Fiji, Grenada, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Jamaica, Kenya, Madagascar, Malawi, Malaysia, Martinique, Mauritius, Mexico, Mozambique, Myanmar, Nicaragua, Nigeria, Northeastern India, Pacific, Pohnpei, Samoa, Sao Tome and Principe, SE Asia, Seychelles, Sierra Leone, Singapore, South America, Sri Lanka*, St Lucia, Suriname, Taiwan, Thailand, Timor-Leste, Uganda, USA, Vietnam, West Africa, West Indies^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 250 espèces de Cinnamomum^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 250 Cinnamomum species^{{{{0(+x)}}}}.

- Nombre de graines au gramme : 5 ;

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2721692 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 86 [Cinnamomum cassia Blume], par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 126 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 114 ; F. Berchtold & J. S. Presl, *Prir. rostlin* 2:36, 37-44, t. 7. 1825 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 210 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 258 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks*. Harper Collins. p 48 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 293 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 170 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 3. Kew. ; 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 563 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Cobley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 235 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Coe, F. G., and Anderson, G. J., 1996, *Ethnobotany of the Garifuna of Eastern Nicaragua*. *Economic Botany* 50(1) pp 71-107 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, *Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore*. *Economic Botany* Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Ekman Herbarium records Haiti (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Esperanca, M. J., 1988, *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 1. p 230 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 138 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 193 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Hemphill, I., 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 133 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 67 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 74 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Katende, A.B., Birnie, A & Tengnas B., 1995, *Useful Trees and Shrubs for Uganda. Identification, Propagation and Management for Agricultural and Pastoral Communities*. Technical handbook No 10. Regional Soil Conservation Unit, Nairobi, Kenya. p 182 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1757 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 432 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 60 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Li Xi-wen, Li Jie, Huang Puhua, van der Werff, H., *Lauraceae. Flora of China*. ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 377 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 40 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, *Tropical Food Gardens*. Blooming Books. p 60 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 71 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 67 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 344 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute <https://botany.si.edu/antilles/WestIndies> ; Purselglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 188 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Sahni, K.C., 2000, *The Book of Indian Trees*. Bombay Natural History Society. Oxford. p 140 ; Singh, P.K., Singh, N.I., and Singh, L.J., 1988, *Ethnobotanical Studies on Wild Edible Plants in the Markets of Manipur - 2*. J. Econ. Tax. Bot. Vol. 12 No. 1 pp 113-119 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Smith, A.C., 1981, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii*, Volume 2 p 123 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 97 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 366 (Drawing) ; Swaminathan, M.S., and Kochnar, S.L., 2007, *An Atlas of major Flowering Trees in India*. Macmillan. p 231 ; Termote, C., et al, 2011, *Eating from the wild: Turumbu, Mbole and Bali traditional knowledge of non-cultivated edible plants*, *District Tshopo, DRCongo, Gen Resourc Crop Evol.* 58:585-618 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 135 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p 85 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Whistler, W.A., 2004, *Rainforest Trees of Samoa*. *Isle Botanica Honolulu, Hawaii*. p 86 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, *Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics*. Longman, p 224 (As *Cinnamomum zeylanicum*) ; Young, J., (Ed.), 2001, *Botanica's Pocket Trees and Shrubs*. Random House. p 246 (As *Cinnamomum zeylanicum*)