

# ***Aframomum daniellii (Hook.f.) K.Schum., 1904*** **(Cardamome du cameroun)**

**Identifiants : 809/afrdan**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 13/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- *Clade : Angiospermes* ;
- *Clade : Monocotylédones* ;
- *Clade : Commelinidées* ;
- *Ordre : Zingiberales* ;
- *Famille : Zingiberaceae* ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae* ;
- *Division : Magnoliophyta* ;
- *Classe : Liliopsida* ;
- *Ordre : Zingiberales* ;
- *Famille : Zingiberaceae* ;
- *Genre : Aframomum* ;

- **Synonymes : *Amomum daniellii* Hook.f. 1852 (=) basionym, *Amomum angustifolium* T. Hanb. 1872 (synonyme mais nom illégitime selon TPL) ;**

- **Synonymes français : longouze, longouse, alligator pepper ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Cameroon's cardamom , Eson, Etoutou, Ichabolo, Ketsho, Longozo, Olima ;**



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

**Fruit (nourriture/aliment<sup>(((3(23,+x)</sup> et/ou aromatisants<sup>3(23,+x)</sup> ; dont graines : aromatisantes [épice<sup>3(4(+x),+x),64(+x)</sup>]) comestible. La pulpe du fruit est consommée crue. Les graines sont également consommées crues**



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

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



- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est une plante alimentaire cultivée<sup>(((0(+x)) (traduction automatique))</sup>.

Original : It is a cultivated food plant<sup>(((0(+x))</sup>.

- Distribution :

C'est une plante tropicale. Il pousse dans les champs inondés de façon saisonnière. Il pousse dans des endroits humides et ombragés<sup>(((0(+x)) (traduction automatique))</sup>.

Original : It is a tropical plant. It grows in seasonally flooded fields. It grows in moist shady places<sup>(((0(+x))</sup>.

- Localisation :

Afrique, Angola, Cameroun, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, Côte d'Ivoire, Guinée équatoriale, Gabon, Ghana, Guinée, Guinée, Côte d'Ivoire, Nigéria, Sao Tomé-et-Principe, Sierra Leone, Afrique de l'Ouest<sup>(((0(+x)) (traduction automatique))</sup>.

Original : Africa, Angola, Cameroon, Central Africa, Central African Republic, CAR, Côte d'Ivoire, Equatorial Guinea, Gabon, Ghana, Guinea, Guinâe, Ivory Coast, Nigeria, Sao Tome and Principe, Sierra Leone, West Africa<sup>(((0(+x))</sup>.

- Notes :

Il existe environ 50 espèces d'Aframomum<sup>(((0(+x)) (traduction automatique))</sup>.

Original : There are about 50 Aframomum species<sup>(((0(+x))</sup>.

- Liens, sources et/ou références :

- **toil d'épices** : <https://www.toildepices.com/wiki/index.php/Aframomum> ;
  - <sup>3</sup>PROTA4U (Protabase, en anglais) : [https://www.prota4u.org/protabase.asp?g=psk&p=Aframomum+danielli+\(Hook.f.\)+K.Schum.](https://www.prota4u.org/protabase.asp?g=psk&p=Aframomum+danielli+(Hook.f.)+K.Schum.) ;
  - <sup>4</sup>"Mansfeld's Encyclopedia of Agricultural and Horticultural Crops" ("Except Ornamentals"), livre en anglais, par Peter Hanelt, Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research) : [https://books.google.fr/books?id=10IMFSavIMsC&pg=PA2388&lpg=PA2388&dq=Aframomum+danielli+edible&source=bl&ots=7FgOq4NX8Z&sig=8zQLrDCCSfSoJu9X0rMRl9mq0r4&hl=fr&sa=X&ei=BbmnUJr5Aoe5hAfowIDgBA&redir\\_esc=y#v=o\\_nepage&q=Aframomum%20danielli%20edible&f=false](https://books.google.fr/books?id=10IMFSavIMsC&pg=PA2388&lpg=PA2388&dq=Aframomum+danielli+edible&source=bl&ots=7FgOq4NX8Z&sig=8zQLrDCCSfSoJu9X0rMRl9mq0r4&hl=fr&sa=X&ei=BbmnUJr5Aoe5hAfowIDgBA&redir_esc=y#v=o_nepage&q=Aframomum%20danielli%20edible&f=false) ;
  - <sup>64</sup>"World Spice Plants : Economic Usage, Botany, Taxonomy" (livre en anglais, par Johannes Seidemann) : [https://books.google.fr/books?id=jikAHi2leOkC&pg=PA9&lpg=PA9&dq=World+Spice+Plants:+Economic+Usage.+Botany.+Taxonomy+aframomum+danielli&source=bl&ots=YN1\\_Mz8\\_xy&sig=GYIj0vYTBqtnjgXQyOvtnEILBs4&hl=fr&sa=X&ei=RbnUJe6L46JhQe0w4HYDQ&redir\\_esc=y#v=onepage&q=World%20Spice%20Plants%3A%20Economic%20Usage%2C%20Botany%2C%20Taxonomy%20aframomum%20danielli&f=false](https://books.google.fr/books?id=jikAHi2leOkC&pg=PA9&lpg=PA9&dq=World+Spice+Plants:+Economic+Usage.+Botany.+Taxonomy+aframomum+danielli&source=bl&ots=YN1_Mz8_xy&sig=GYIj0vYTBqtnjgXQyOvtnEILBs4&hl=fr&sa=X&ei=RbnUJe6L46JhQe0w4HYDQ&redir_esc=y#v=onepage&q=World%20Spice%20Plants%3A%20Economic%20Usage%2C%20Botany%2C%20Taxonomy%20aframomum%20danielli&f=false) ;

donc classification :

- "The Biogeoplate" (en anglais) : <http://FOODPLANTSINTERNATIONAL/218368> ;

Abbiw, D.K., 1990, Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew. p 49 ; Aniama, S. O., et al, 2016, Ethnobotanical documentaton of some plants among Igala people of Kogi State (Nigeria). The International Journal Of Engineering And Science (IJES). 5(4) pp 33-42 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 11 ; Bouba, A. A., et al, 2012, Proximate Composition, Mineral and Vitamin Content of Some Wild Plants Used as Spices in Cameroon. Food and Nutrition Sciences 3:423-432. ; Burkhill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 3. Kew. ; Chapman, J. D. & Chapman, H. M., 2001, The Forest Flora of Taraba and Andamawa States, Nigeria. WWF & University of Canterbury. p 213 ; Dalziel, J. M., 1937, The Useful plants of west tropical Africa. Crown Agents for the Colonies London. ; Dibong, S. D., et al, 2011, Inventory and Biodiversity of species edible wild fruits sold in the markets of Douala, Cameroon.

*International Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology.* 2(3). ; e-monocot.org/taxon/urn:kew.orgwcs:taxon:218368 ; *Global Plants JSTOR* ; Kuhnlein, H. V., et al, 2009, *Indigenous Peoples' food systems. FAO Rome p 260* ; Morton, J.K., 1961, *West African Lilies and Orchids. Longmans.* p 33 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew.* p 42 ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer.* p 9 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun. CTA* p 367