

# Coix lacryma-jobi L., 1753 (Larmes de job)

Identifiants : 8793/coilac

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

• **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 : Coix ;

• **Synonymes :** Coix agrestis Lour, Coix arundinacea Lam, Coix lachryma Linn ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Job´s tears , Adlay millet, Adlay, Anjalai, Bbirkaulo, Bilen, Bonco, Butsu wasil, Chuan gu, Deuy, Duei, Gurgur, Holo, Hongo, Isangu, Jali, Jali-jali, Jangali zuvaai, Jargadi, Jelai pulut, Jelai, Juzudama, Ka-leik, Kalein, Kasaiya, Kattu kundumani, Kola, Kolgowa, Kyeik, Miimtang, Mwahile hile, Netpavalam, Nongo, Pikopiko, Pooshakkal, Ranmakkai, Sanasana, Sankru, Senjelai, Shankru, Sku'ey, Sohriu, Tear-grass, Tiaku, Trigo tropical, Tumdak, Wasil, Yi yi, Yusari ;

• **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -3/-6°C ;



• **Note comestibilité :** \*\*\*

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

Fruit (graines<sup>0(+x),27(+x)</sup>) [nourriture/aliment<sup>(((dp\*))</sup> {céréale<sup>0(+x)</sup>} et base boissons/brevages<sup>(((dp\*))</sup>)] comestible<sup>0(+x)</sup>.

Détails :

Graines consommées en Inde, crues ou séchées ; graines utilisées au Japon à la confection d'une sorte de thé<sup>(((27(+x)))</sup>

Les graines sont consommées crues. Ils peuvent être cuits comme du riz. Les graines peuvent être broyées pour produire une farine de céréales. Il est préférable de le mélanger avec de la farine de blé pour obtenir une farine plus légère mais savoureuse. Les graines sont utilisées dans les soupes, les bouillies, les boissons ou les pâtisseries. Il est utilisé pour le brassage de la bière. Les graines desséchées sont utilisées pour une boisson semblable à du thé

Partie testée : graine<sup>(((0(+x)))</sup> (traduction automatique)

Original : Seed<sup>(((0(+x)))</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
15	1279	306	12.0	0	0	0.7	0



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

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



Par Blanco M. (Flora de Filipinas, t. 188, 1875), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

*Commun dans la plupart des régions de Papouasie-Nouvelle-Guinée mais rarement consommé. Il est souvent mangé dans certains endroits, par exemple dans la vallée de Mendi. De même dans de nombreux pays tropicaux, la forme à coque mince est utilisée comme nourriture. C'est une plante alimentaire cultivée*<sup>{{{0(+x)}}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : Common in most areas of Papua New Guinea but rarely eaten. It is eaten often in some places e.g. Mendi Valley. Similarly in many tropical countries, the thin shelled form is used as food. It is a cultivated food plant*<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Distribution :**

*Une plante tropicale et subtropicale. Il pousse à l'état sauvage et semi-cultivé dans de nombreuses régions de Papouasie-Nouvelle-Guinée. Il est bien adapté pour pousser dans les endroits marécageux. Il pousse dans les zones humides. Il pousse jusqu'à 2000 m d'altitude sous les tropiques. Il a besoin d'une température supérieure à 13-16 ° C. Il convient aux zones de rusticité 9-11. Au Yunnan.*<sup>{{{0(+x)}}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : A tropical and subtropical plant. It grows wild and semi-cultivated in many areas of Papua New Guinea. It is well suited to grow in swampy places. It grows in wetlands. It grows up to 2000 m altitude in the tropics. It needs a temperature above 13-16°C. It suits hardiness zones 9-11. In Yunnan*<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

- **Localisation :**

*Afrique, Samoa américaines, Argentine, Asie, Australie, Bhoutan, Brésil, Cambodge, Cameroun, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, République démocratique du Congo, Côte d'Ivoire, Cuba, République dominicaine, Afrique de l'Est, Timor oriental, Île de Pâques, Équateur, Fidji, Ghana, Guam, Guyane, Guyanes, Guinée, Guinée, Guinée-Bissau, Guyane, Haïti, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Côte d'Ivoire, Japon, Corée, Laos, Libéria, Madagascar, Malaisie, Afrique du Sud, Maldives, Marquises, Mozambique, Myanmar, Népal, Nigéria, Inde du Nord-Est, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Paraguay, Pérou, Philippines, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sierra Leone, Singapour, Slovaquie, , Afrique australe, Amérique du Sud \*, Sri Lanka, Saint-Kitts-et-Nevis, Suriname, Taïwan, Thaïlande, Timor-Leste, Tonga, Trinidad, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, Afrique de l'Ouest, Antilles*<sup>{{{0(+x)}}} (traduction automatique)</sup>.

*Original : Africa, American Samoa, Argentina, Asia, Australia, Bhutan, Brazil, Cambodia, Cameroon, Central Africa, Central America, China, Congo DR, Côte d'Ivoire, Cuba, Dominican Republic, East Africa, East Timor, Easter Island, Ecuador, Fiji, Ghana, Guam, Guiana, Guianas, Guinea, Guinea-Bissau, Guyana, Haiti, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Ivory Coast, Japan, Korea, Laos, Liberia, Madagascar, Malaysia, Maldives, Marquesas, Mozambique, Myanmar, Nepal, Nigeria, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Peru, Philippines, Sao Tome and Principe, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, Singapore, Slovenia, South Africa, Southern Africa, South America\*, Sri Lanka, St. Kitts and Nevis, Suriname, Taiwan, Thailand, Timor-Leste, Tonga, Trinidad, Vanuatu, Venezuela, Vietnam, West Africa, West Indies*<sup>{{{0(+x)}}}</sup>.

◦ Notes :

Composition chimique (grammes / 100g): Protéines = 18,81g. Lipides = 6,2 g. Glucides (solubles) = 59,55 g. Fibre = 1,28 g. Cendres = 3,4 g. Eau = 10,74 g. Calories = 378<sup>{{(0+\*x)}}</sup> (traduction automatique).

Original : Chemical composition (grams /100g): Protein = 18.81g. Fat = 6.2g. Carbohydrate (soluble) = 59.55g. Fibre = 1.28g. Ash = 3.4g. Water = 10.74g. Calories = 378<sup>{{(0+\*x)}}</sup>.

- Nombre de graines au gramme : 3 ;

- Liens, sources et/ou références :

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Coix\\_lacryma-jobi](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Coix_lacryma-jobi) ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-405633](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-405633) ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=11129> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 94, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

References for Job's tears *Coix lacryma-jobi*. ; Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria*. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 10 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 135 ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 207 ; Borrell, O.W., 1989, *An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea*. Marcellin College, Victoria Australia. p 22 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 242 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 286 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 175 ; Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines*. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 26 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 2. 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 637 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 101 ; Ekman Herbarium records Haiti ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 174 ; *Flora of Pakistan*. [www.eFloras.org](http://www.eFloras.org) ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea*, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 137 ; Gangwar, A. K. & Ramakrishnan, P. S., 1990, *Ethnobotanical Notes on Some Tribes of Arunachal Pradesh, Northeastern India*. *Economic Botany*, Vol. 44, No. 1 pp. 94-105 ; Hani Medicine of Xishuangbanna, 1999, p 459 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 210 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, *Florilegium*. p 71 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 287 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 120 ; Jansen, P.C.M., 2006. *Coix lacryma-jobi* L. [Internet] Record from Protabase. Brink, M. & Belay, G. (Editors). *PROTA (Plant Resources of Tropical Africa)*, Wageningen, Netherlands. <https://database.prota.org/search.htm>. Accessed 15 October 2009. ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, *FAO Nutrition Information Document Series No 2*. p 2 ; Joyal, E., 1987, *Ethnobotanical Field Notes from Ecuador: Camp, Prieto, Jorgensen, and Giler*. *Economic Botany* 41(2): 163-189 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 117, 1793 ; Kuo, W. H. J., (Ed.) *Taiwan's Ethnobotanical Database (1900-2000)*, <https://tk.agron.ntu.edu.tw/ethnobot/DB1.htm> ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 63 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 351 ; Manandhar, N.P., 2002, *Plants and People of Nepal*. Timber Press. Portland, Oregon. p 164 ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide*. White Lotus. p 93 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 96 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 100 ; PATON & DUNLOP, ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists, Division of Botany, Lae, PNG*. p 44, 45 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 167 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Powell, J.M., *Ethnobotany*. In *Pajmans, K., 1976, New Guinea Vegetation*. Australian National University Press. p 109 ; *PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume* ; Purselove, J.W., 1972, *Tropical Crops. Monocotyledons*. Longmans p 134 ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. [www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html](http://www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html) p 1 ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, *New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium*. Harvard. p 10 ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 85 ; Singh, V. and Singh, P., 1981, *Edible Wild Plants of Eastern Rajasthan*. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol 2 pp 197-207 ; Smith, P.M., 1979, *Adlay, Job's tears, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 307 ; Sp. pl. 2:972. 1753 ; Swapna, M. M. et al, 2011, *A review on the medicinal and edible aspects of aquatic and wetland plants of India*. *J. Med. Plants Res.* 5 (33) pp. 7163-7176 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 148 ; van Wyk, Be, & Gericke, N.,

