



1

Première fiche d'une collection de plus de 150 essences que vous pourrez découvrir en visitant de part et d'autre de la rivière, le « Jardin des Saveurs » « Serge LaPlanche » ***

Bonne visite

Retrouvez au C.D.I. toutes les fiches en utilisant l'application JDS,



ainsi que sur le site du lycée, onglet Jardin des Saveurs ou avec le lien : www.jardin-des-saveurs.sergelaplanche.fr

nom vernaculaire

français	Amandier (Badamier)
créole	Zanmann
anglais	Seaside almond, west indian almond
espagnol	Almendro
allemand	Katappenbaum

Son nom scientifique est « *Terminalia catappa* » de la famille des < Combretaceae >.

Ses noms vernaculaires font référence à la forme du fruit qui rappelle celui de l'amandier d'Europe.

En Polynésie française son nom tahitien est « autera'a » ou « autara'a ».

origine Océanie (Nouvelle-Guinée, Polynésie, Malaisie).

habitat Toutes les zones tropicales du globe. La dissémination naturelle du badamier est due à la flottaison de ses fruits au gré des courants marins : en effet ses noix ont la propriété de pouvoir flotter très longtemps en conservant leur capacité à germer. Il a été introduit aux Antilles au 19ème siècle (plante d'ombrage et d'ornement).

type Arbre pouvant atteindre 25 m, très caractéristique par le port horizontal de ses branches.

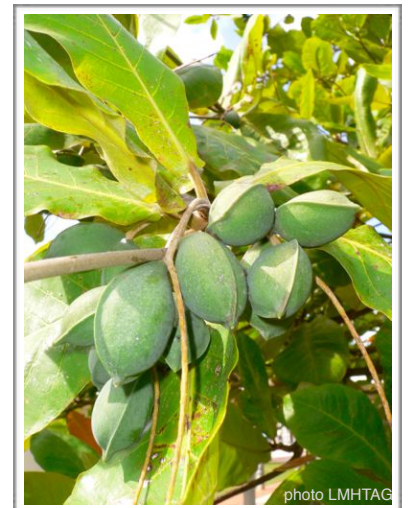


photo LMHTAG

fleur Petites fleurs vert blanchâtre.

fruit

Le fruit contient un seul noyau, très dur, renfermant une amande comestible, au goût délicat, appelée myrobalan, noix de badame, amande indienne, et dans les Antilles < amande-pays >.



photo LMHTAG

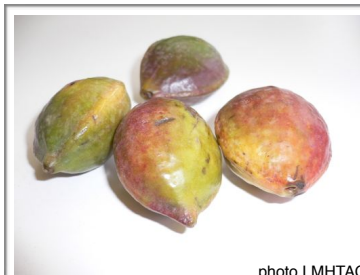


photo LMHTAG



photo LMHTAG

utilisations

L'amandier est utilisé principalement comme ombrage, mais aussi, de façon populaire, pour ses nombreuses vertus médicinales (hypertension, troubles hépatiques, asthme, diarrhée, pouvoir aphrodisiaque).

L'amande indienne comme on l'appelle parfois est bien meilleure grillée que crue et elle peut avantageusement remplacer alors noisettes et noix des pays tempérés.