

# Amla

---



**Cet article ne cite pas suffisamment ses sources** (mars 2008).

Si vous disposez d'ouvrages ou d'articles de référence ou si vous connaissez des sites web de qualité traitant du thème abordé ici, merci de compléter l'article en donnant les références utiles à sa vérifiabilité et en les liant à la section « Notes et références ». (Modifier l'article [1])

Amla



*Phyllanthus emblica*

## Classification

<b>Règne</b>	Plantae
<b>Sous-règne</b>	Tracheobionta
<b>Division</b>	Magnoliophyta
<b>Classe</b>	Magnoliopsida
<b>Sous-classe</b>	Rosidae
<b>Ordre</b>	Euphorbiales
<b>Famille</b>	Euphorbiaceae
<b>Genre</b>	Phyllanthus

Nom binominal

***Phyllanthus emblica***

L., 1753

Classification phylogénétique

---

## Classification phylogénétique

- Clade** Angiospermes
- Clade** Dicotylédones vraies
- Clade** Rosidées
- Clade** Fabidées
- Ordre** Malpighiales
- Famille** Phyllanthaceae



### Fruits d'Amla

L'**amla** (*Phyllanthus emblica*) est une espèce d'arbre de la famille des *Euphorbiaceae* selon la classification classique, ou de celle des *Phyllanthaceae* selon la classification phylogénétique.

Il pousse au Népal, en Inde, au Sri Lanka où il est considéré comme sacré. Son fruit, également nommé amala / amla ou « groseille népalaise ou indienne », est comestible.

### Culture de l'amla



Tronc d'amla enduit d'une couche de boue.

Ce fruitier tropical, caduque, dioïque, est de rusticité 10a (supporte des gels brefs à -1 °C) à 11. Il se reproduit par bouturage en milieu chaud (>30 °C), la taille usuelle de fructification est la cépée. La production est de 15 à 20 kg de fruit pour un arbre adulte.

Sa croissance est lente, il vit entre 20 et 35 ans et atteint 8 à 10 m.

En climat méditerranéen chaud, l'amla se cultive comme les agrumes peu rustiques : chaulage du tronc, cuvette d'arrosage, toile d'hivernage, protection contre les vents froids.

## Utilisation



Pot de pickles d'amlas.

La récolte des fruits se fait entre mi-décembre et mi-janvier dans l'hémisphère nord.

Le fruit sphérique avec des facettes peu marquées, au goût tannique et acide, est spécialement riche en acide ascorbique et en pectine : 720 mg de vitamine C pour 100 g de pulpe de fruit, jusqu'à 900 mg pour 100 g de jus pressé. On l'utilise dans les confitures, les gélamines et comme pickles. La peau est fine et comestible, la pulpe adhère au noyau, elle est aigre, sa texture est agréablement croquante.

Une étude sino-japonaise de 2000 a découvert trois esters hétérosides (nommés phyllaemblicines A, B et C), un ester de méthyl ainsi qu'une quinzaine de tanins et de composés similaires dans les racines de l'amlas <sup>[2]</sup>. Une étude indienne <sup>[3]</sup>, en 2010, a mis en évidence un contenu extrêmement élevé des fruits frais en flavonoïdes.

Une huile est extraite de ses noyaux.

Il est utilisé par l'ayurveda pour faire des shampooing ou des huiles pour cheveux.

Les feuilles sont utilisées comme fourrage et comme colorant.

## Symbolique

L'amlas est un arbre de longue vie et noble suivant la classification des plantes dans la culture indienne et ayurvédique.

## Autres noms vernaculaires

- En français : Emblic myrobalan
- En sanskrit : आमलक, āmalaka, arbre myrobolan<sup>[4]</sup> ; *Aonla* ; *aola* ; *amalaki* ; *dharty* ; *aamvala* ; *aawallaa* ; *nellikai* ; *nillika* ; *usareekai*
- En anglais : *Emblic* ; *emblic myrobalan* ; *nelli* ; *amlas berry* ; *Indian gooseberry* (lit. groseille indienne)
- Arbre de Malacca

## Synonymes



- *Emblica officinalis* Gaertn.
- *Mirobalanus embilica* Burm.

## Liens externes

- Référence Flora of China <sup>[5]</sup> : *Phyllanthus emblica* <sup>[6]</sup> (en)
- Référence Catalogue of Life : *Phyllanthus emblica* <sup>[7]</sup> (en)
- Référence Tela Botanica (La Réunion <sup>[8]</sup>) : *Phyllanthus emblica* L. <sup>[9]</sup> (fr)
- Référence ITIS : *Phyllanthus emblica* L. <sup>[10]</sup> (fr) (+ version anglaise <sup>[11]</sup> (en))
- Référence NCBI : *Phyllanthus emblica* <sup>[12]</sup> (en)
- Référence GRIN <sup>[13]</sup> : espèce *Phyllanthus emblica* L. <sup>[14]</sup> (en)

## Notes et références

- [1] <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Amla&action=edit>
- [2] ' (<http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsidt=830494>), ZHANG Ying-Jun ; TANAKA Takashi) ; IWAMOTO Yoko ; YANG Chong-Ren ; KOUNO Isao.
- [3] <http://olharfeliz.typepad.com/citrus/2011/01/note-de-lecture-citrus-janvier-2011.html> (<http://étude.indienne.sur.l'amlal>)
- [4] Définition de aamalaka sur The Sanskrit Heritage Dictionary (<http://sanskrit.inria.fr/DICO/10.html#aamalaka>)
- [5] [http://www.efloras.org/flora\\_page.aspx?flora\\_id=2](http://www.efloras.org/flora_page.aspx?flora_id=2)
- [6] [http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora\\_id=2&taxon\\_id=200012600](http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=2&taxon_id=200012600)
- [7] <http://www.catalogueoflife.org/col/search/scientific/genus/Phyllanthus/species/emblica/match/1/match/1>
- [8] <http://www.tela-botanica.org/page:bdnfm>
- [9] <http://www.tela-botanica.org/eflore/BDNFM/2006.01/nn/5332>
- [10] [http://www.cbif.gc.ca/pls/itisca/next?taxa=&p\\_format=&p\\_ifx=&p\\_lang=fr&v\\_tsn=504352](http://www.cbif.gc.ca/pls/itisca/next?taxa=&p_format=&p_ifx=&p_lang=fr&v_tsn=504352)
- [11] [http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search\\_topic=TSN&search\\_value=504352](http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=504352)
- [12] [http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?lin=s&p=has\\_linkout&id=296036](http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?lin=s&p=has_linkout&id=296036)
- [13] <http://www.ars-grin.gov/>
- [14] <http://www.ars-grin.gov/~sbmljw/cgi-bin/taxon.pl?28119>

-  Portail de l'Inde
-  Portail de la botanique

# Sources et contributeurs de l'article

**Amla** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=89853227> *Contributeurs:* Abrahami, Chaoborus, Cyel, EDUCA33E, Jonathaneo, Liné1, Noel.guillet, Numbo3, Pixeltoo, Rumeur, Shawn, Thierry Caro, VIGNERON, Vincenet, Zyzomys, 5 modifications anonymes

## Source des images, licences et contributeurs

**Fichier:Question book-4.svg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Question\\_book-4.svg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Question_book-4.svg) *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Tkgd2007

**Fichier:Amlatree.JPG** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Amlatree.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* me, myself and I

**Image:Amla1.JPG** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Amla1.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* me, myself and I

**Fichier:Amla.JPG** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Amla.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* me, myself and I

**Fichier:Indiangooseberrypickle.jpg** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Indiangooseberrypickle.jpg> *Licence:* Creative Commons Attribution 3.0 *Contributeurs:* Badagnani

**Fichier:Flag of India.svg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag\\_of\\_India.svg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_India.svg) *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:SKopp

**Fichier:Icône botanique01.png** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Icône\\_botanique01.png](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Icône_botanique01.png) *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 1.0 Generic *Contributeurs:* Original uploader was Pixeltoo at fr.wikipedia

## Licence

---

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported  
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)