

Tamarinier

Tamarinier



Allure générale d'un vieil arbre, à la Réunion

Classification

Règne	Plantae
Sous-règne	Tracheobionta
Division	Magnoliophyta
Classe	Magnoliopsida
Sous-classe	Rosidae
Ordre	Fabales
Famille	Caesalpinaceae

Genre

Tamarindus

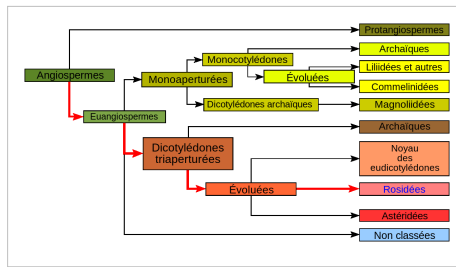
L., 1753

Nom binominal

Tamarindus indica

L., 1753

Classification phylogénétique



Classification phylogénétique

Clade	Angiospermes
Clade	Dicotylédones vraies
Clade	Rosidées
Clade	Fabidées
Ordre	Fabales
Famille	Fabaceae
Sous-famille	Caesalpinioideae
Espèce	<i>Tamarindus indica</i>

Le **tamarinier** (*Tamarindus indica*) est un arbre de la famille des Fabacées sous-famille des Caesalpinioidées. Cet arbre est la seule espèce dans le genre *Tamarindus*.

Cet arbre est originaire des régions tropicales sèches de l'Afrique de l'Est. Implanté il y a très longtemps en Asie du Sud, il a depuis diffusé dans toutes les régions tropicales. Il a été introduit au XVI^e siècle en Amérique centrale et est maintenant répandu au Mexique, au Honduras et au Guatemala.

À Madagascar, chez les Sakalava, le tamarinier est considéré comme un arbre sacré, le « Roi des arbres »^[1].

Description



Planche botanique

C'est un arbre de dix à vingt mètres de haut à tronc plutôt court. À croissance lente, il a une longue durée de vie.

Son feuillage est persistant à feuilles alternes, paripennées (jusqu'à douze paires de folioles).

Ses fleurs jaunâtres en racèmes terminaux retombants apparaissent en mai et donnent en octobre des fruits constitués de grosses gousses contenant plusieurs graines entourées de pulpe fibreuse.

Culture

Le tamarinier est sensible au gel mais peut supporter de brèves températures proches de 0°C, voire très légèrement négatives. On réserve donc sa culture aux régions tropicales (zone USDA 10a) ou plus chaudes. Il peut supporter des sécheresses occasionnelles mais perd alors une partie de son feuillage.

Utilisation



Fruits sur l'arbre



Le tamarin : fruit du tamarinier

Il est cultivé pour ses fruits, les **tamarins**, parfois appelés « dattes de l'Inde ». La pulpe comestible entourant les graines est à la fois acide et riche en sucre.

Cette pulpe additionnée de sucre est utilisée pour confectionner une boisson acidulée *refresco de tamarindo* en Amérique latine ou *tamarinade* aux Antilles et à la Réunion.

Utilisation culinaire

Elle est employée comme épice dans la cuisine indienne et du Moyen-Orient. Elle donne une saveur aigre. Il est utilisé dans les currys, les plats de lentilles, les chutneys doux, ou sert à parfumer le riz. C'est un ingrédient important de la *Worcestershire sauce*.

La pectine qu'il contient est utilisée dans la confiture industrielle. Le jus très acide (riche en acide tartrique) trouve un usage comparable au jus de citron.

Utilisation thérapeutique

Il peut être utilisé comme laxatif ou pour aider à la digestion^[réf. nécessaire]. On peut aussi l'utiliser dans le traitement des bronchites. Il peut enfin soigner les maux de gorges (gargarisme), ou encore il entre dans la composition du gel gingival pour nourrissons^[réf. nécessaire].

Différentes parties du tamarinier entrent dans les pharmacopées traditionnelles. Sous le nom de *pulpe de tamarin*, il était un constituant du catholicum simple de la pharmacopée maritime occidentale au XVIII^e siècle^[2].

Utilisations diverses

Le tamarin nettoie le cuivre. Il suffit de le saupoudrer d'une poignée de sel marin, de le mouiller et d'en frotter l'objet. On tire de l'amidon des graines écrasées. Le polysaccharide TS est extrait des graines et est utilisé dans des médicaments comme la Visine. <http://www.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/pbac-psd-tsp-july07>^[3]

Littérature

- L'histoire émouvante d'un enfant en quête d'une sérénité qu'il trouve auprès de son ami l'arbre.

Joëlle Écormier, *Le Grand Tamarinier*, Azalées Éditions, Sainte-Marie, 2001, ISBN 2-913158-20-X

Notes et références

- [1] Les reliques royales à Madagascar (<http://books.google.fr/books?id=benGRSjq6u4C>) de Marie-Pierre Ballarin p. 101.
- [2] Yannick Romieux, *De la hune au mortier*, Éditions ACL, Nantes, 1986.
- [3] <http://3>

Références taxonomiques

- Référence ITIS : *Tamarindus indica* (<http://www.cbif.gc.ca/acp/fra/siti/regarder?tsn=26980>) ([fr](#)) (+ version anglaise (http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=26980) ([en](#)))
- Référence NCBI : *Tamarindus indica* (http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?lin=s&p=has_linkout&id=58860) ([en](#))
- Référence JSTOR Plants (<http://plants.jstor.org>) : *Tamarindus indica* L. (<http://plants.jstor.org/search?qtype=names&query=Tamarindus+indica>) ([en](#))

Liens externes

- Description du genre *Tamarindus* (<http://delta-intkey.com/caes/en/www/tamarind.htm>) ([en](#))
-  Portail de la botanique
-  Portail des plantes utiles

Sources et contributeurs de l'article

Tamarinier *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=105592142> *Contributeurs:* Abrahami, Aroche, B.navez, Bapti, Barbe-sauvage, Bilbi, Bionet, Bloubéri, Bob08, Brya, Callisto, Channer, Charles margoni, Cilantro, CommonsDelinker, Dernhelm, EDUCA33E, FrankSansC, Gipsyx, Gjacquenot, Gribeco, Jeffdelonge, Korrrigan, Le pro du 94 :, Liné1, Litlok, Mintleaf, Nataraja, P-e, Pj44300, PurpleHz, Salsero35, Sam Hocevar, Shawn, Spedona, Thierry Caro, TigH, Valérie75, Varmin, Vincnet, Wanderer999, Wiki Fr Wiki, ZeroJanvier, 18 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:Tamarindus indica 2.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tamarindus_indica_2.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* B.navez, Quadell, Thierry Caro

Fichier:Angiospermes_arbre8.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Angiospermes_arbre8.svg *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 *Contributeurs:* Bloonstdfan360

Fichier:Tamarindus indica_-_Köhler-s_Medizinal-Pflanzen-134.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tamarindus_indica_-_Köhler-s_Medizinal-Pflanzen-134.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Franz Eugen Köhler, Köhler's Medizinal-Pflanzen

Fichier:Tamarindus indica pods2.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tamarindus_indica_pods2.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* B.navez, Quadell, Thierry Caro

Fichier:Tamarin echelle main.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tamarin_echelle_main.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:Bionet

Fichier:Icône botanique01.png *Source:* 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

Fichier:Sunflowers.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Sunflowers.JPG> *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Trojanbackoncommons

Licence

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