

Ceratonia siliqua - Caroubier, Carouge, Fève de Pythagore



Nom commun : Caroubier, Carouge, Fève de Pythagore, Figuier d'Égypte, Pain de saint Jean Baptiste, nommé par les anglophones 'Caro tree', 'Locust tree', 'Saint John's bread' en arabe 'al kharrüb'.

Nom latin : *Ceratonia siliqua* L.*, Illustration de H.C.Andrews* paru dans 'The botanist's repository' planche 567 - vol. 9 (1809-1810) - contributed by the library of the Missouri Botanical Garden, U.S.A.

famille : Fabaceae (Ceratoniae).

catégorie : arbuste ou petit arbre [dioïque](#), et thermophile d'un grande longévité dépassant aisément les 500 ans, au fût court, épais souvent tortueux à l'écorce lisse (rugueuse chez les vieux sujets) d'un brun-rougeâtre, aux racines pivotantes.

port : étalé, arrondi.

feuillage : persistant, coriace, vert foncé, brillant sur le dessus revers plus clair. Grandes feuilles pennées à 2 - 6 paires de folioles ovales à marge ondulée.

floraison : de la fin de l'été à l'automne (juillet à octobre-novembre selon climat) au parfum pas toujours apprécié mais très nectarifère visitée par les [abeilles](#). Réunies en partie terminales, grappes (+ ou - 15cm) dressées, cylindriques de petites fleurs dépourvues de corolle juste le calice à 5 courts sépales, un disque nectarifère, 5 étamines saillantes. Les grappes ont des bractéoles écailleuses.

couleur : vert- rougeâtre.

fruits : appelée caroube. Une année après la floraison, longues gousses parfumées (10-20cm x 1 ou 2cm), arquées, pendantes indéhiscentes à cloison interne d'un brun pourpre ou violacé (à maturité) contenant une quinzaine de graines comestibles, brunes plates au poids constant, séparées entre elles par des cloisons; elles sont enrobées dans une pulpe charnue, grasse et sucrée comestible à maturité avant elle est amère.

croissance : lente.

hauteur : 8-12 m.

plantation : automne en choisissant bien son emplacement, son système racinaire très développé rend sa transplantation à l'âge adulte très délicate.

multiplication : à l'automne semis de graines fraîches autrement après scarification (graines très dures) et trempage, semis à chaud, il faut compter pour la levée un bon mois et pour déguster les premières caroubes compter une bonne quinzaine d'années.

sol : indifférent même pauvre, caillouteux surtout bien drainé, parfaitement adapté à la sécheresse

emplacement : soleil ou mi-ombre dans une situation abritée des vents froids.

zone : [10-12](#), parfaitement adapté à la sécheresse.

origine : Asie Mineure naturalisé sur le pourtour du bassin méditerranéen (Italie, France, Corse, Espagne, Portugal, Afrique du Nord, Grèce, Egypte, Turquie) le long du littoral en zones rocheuses et arides ou en lisières des bois.

entretien : sans.

NB : Son nom *Ceratonia* vient du grec 'Kéros' qui désigne la corne faisant référence à l'extrême dureté des graines et *siliqua* qui signifie siliqua, cosse.

Ce genre ne comprend qu'une seule espèce cultivée pour ses gousses dans les pays méditerranéens, sous climat approprié comme arbuste d'ornement dans les jardins secs, il est nécessaire d'avoir un représentant de chaque sexe pour obtenir des caroubes.

Propriétés et utilisations :

Chaque graine ayant un poids constant de 200mg c'est ainsi que naquit le carat* qui est utilisé comme unité de mesure pour les pierres précieuses. Les Romains l'utilisaient aussi comme unités de mesure, un scrupule correspondait à 6 graines de caroube.

Un caroubier produit environ 800 kg de caroubes. Les caroubes faiblement sucrées, sont riches en amidon, protéines, tanins et sel minéraux (calcium, fer, magnésium, phosphore, potassium et silice). Les cosses après séchage et torréfaction sont utilisées comme substitut de cacao, notamment dans l'industrie pharmaceutique et l'industrie alimentaire diététique.

Depuis des siècles, sur le pourtour méditerranéen les graines et la pulpe sucrée sont fort prisées et sucées comme des bonbons, broyées elles servent à l'alimentation du bétail et des chevaux.

Cette pulpe fraîche a des propriétés astringente et laxative dans les pharmacopées traditionnelles du bassin méditerranéen elle est encore prescrite aussi pour traiter les problèmes de toux.



H.C. Andrews - 1809



Les graines donnent de la gomme de caroube, c'est l'enveloppe externe qui contient un galactomannane, réduite en farine elle est utilisée dans les pharmacopées traditionnelles entrant dans la composition de remèdes pour traiter les infections intestinales, notamment chez les enfants en bas âge et les nourrissons.

Dans l'industrie alimentaire, cette gomme est aussi utilisée comme épaississant, entrant dans la confection de desserts lactés, gâteaux, glaces et sorbets, sauces et plats cuisinés figurant sur les étiquettes de composition sous le nom de E 410, entrant aussi dans les préparations alimentaires diététiques pour diminuer l'apport alimentaire dans les traitements de l'obésité.

Durant les périodes de disettes, les graines torréfiées puis pulvérisées servaient de succédané du café, elles ont comme la pulpe séchée des propriétés astringente et antiseptique, prescrites aussi comme anti diarrhéique.

Dans les pays du Maghreb, les caroubes sont mises à fermenter pour obtenir une eau de vie; en Égypte ils confectionnent un sirop utilisé dans les préparations et les desserts sucrés et en confiserie.

Son bois rougeâtre excessivement dur est recherché en ébénisterie.

Annotations :

* **L.** : abréviation botanique pour le botaniste-naturaliste suédois Carl von Linné (1707-1778), auparavant Carl Linnæus, médecin, à qui l'on doit la classification des végétaux, des minéraux et des animaux et la nomenclature binomiale, basée sur la juxtaposition de deux mots en principe en latin, désignant le genre suivi du nom de l'espèce, c'est la base de la taxonomie et de la nomenclature internationale.

Durant ses études de médecine, il entame la réalisation d'un herbier de la flore de Laponie qui sera suivi d'un ouvrage 'Flora lapponica'. A partir de 1741, il enseigne à l'Université d'Uppsala durant une année la médecine puis la botanique jusqu'en 1772, il est le fondateur de l'Académie des Sciences de Suède.

* **H.C. Andrews** : Henry Charles Andrews (1794 - 1830), botaniste, illustrateur et graveur anglais, auteur de 'The botanist's repository' en 10 volumes, édité à Londres de 1797 à 1812.

* **carat** viendrait du mot arabe 'Kérat' qui est le nom donné à la caroube.

<*Illustration 'The garden. An illustrated weekly journal of horticulture in all its branches vol. 13: p. 424 (1878) ed. William Robinson, Illustration contributed by the University of Massachusetts Amherst Libraries, U.S.A.

- mcrousier & nmauric©2000- © par la Société des Gens de Lettres - Conformément aux conventions internationales relatives à la propriété intellectuelle, la reproduction électronique avec mise à la disposition du public et/ou l'exploitation commerciale sont expressément interdites.

