

# Ceratonia siliqua L.

Nome • nom • name: carubbo, Caroubier, Carob tree

Famiglia • famille • family: Fabaceae

Sinonimo • synonyme • synonymous: Capparis spinosa subsp. rupestris; Capparis spinosa subsp. spinosa

Area d'origine • région d'origine• area of origin: Coste del Mediterraneo, bassin Méditerranéen, Mediterranean coast



**Etimologia:** Il nome del genere dal greco "kérás" corno e "téino" io protendo: corno proteso, probabilmente in riferimento alla morfologia e alla consistenza del frutto; il nome specifico dal latino "siliqua" = baccello, sempre in riferimento ai frutti.

**Descrizione e periodo di fioritura:** Albero sempreverde alto in media 1-15 metri, con tronco tozzo e irregolare con rami alterni, sparsi e corona ampia, densa e globosa; corteccia dapprima liscia e grigiastra, quindi bruno rossiccia, fessurata. Le foglie sono persistenti, coriacee, alterne, con rachide rossastro, hanno alla base piccole stipole caduche, paripennate con 3-5 paia di segmenti picciolati, ovato-rotondi, con base arrotondata, margine intero o smarginato all'apice, di colore verde scuro, lucidi e glabri di sopra, glaucescenti e bruno-rossastri di sotto. I piccolissimi fiori di colore verde-rossastro sono unisessuali. I frutti sono grossi legumi, sino a 15÷20 cm, coriacei e penduli, appiattiti, a suture ingrossate, indeiscenti, dapprima di colore verde chiaro, poi di colore bruno violaceo, nerastri a maturità contengono 10÷15 semi lenticolari, bruno-lucenti.

**Ambiente di crescita:** macchie, garighe, specialmente vicino alle coste fino ai 600 m s.l.m.

**Usi:** il frutto è edule, la polpa da sempre è usata nella medicina popolare, mentre dai semi si estrae gomma utilizzata nell'industria cartaria e in quella tessile come apretto, i frutti sono utilizzati per produrre farine per alimentazione ad uso animale, per cibi dietetici o come sostitutivo dell'aroma del cioccolato, caramelle, nella produzione di gelati artigianali (evita la formazione di cristalli di ghiaccio), per produrre bevande fermentate, per il loro alto contenuto di zuccheri possono essere impiegati per la produzione di alcool. La farina ricavata dai semi è impiegata anche a livello industriale come ingrediente di creme per uso cosmetico.

**Note:** i semi, di forma lenticolare, duri e lucidi, grazie alla loro relativa uniformità di peso 1/5 di grammo ca., erano utilizzati, in passato, come unità di misura per metalli e preziosi. In arabo erano chiamati "qi-ra-t" cioè ventiquattresima parte, derivante dal greco "keration", da qui l'origine del termine Carato che ancora oggi è unità di misura dei preziosi.

**Visibile presso:** Giardini botanici Hanbury / Jardin botanique Villa Thuret

**Scheda a cura di:** Giardini Botanici Hanbury.

**Etymologie :** Le mot 'caroubier' vient de l'arabe 'el kharroube'. Son nom latin Ceratonia vient du grec 'keratia' signifiant 'petite corne' en référence aux caroubes, dont la gousse a une forme de corne à maturité. L'adjectif de l'espèce siliqua désigne en latin une silique, un fruit ressemblant à une gousse.

**Description et période de floraison :** Arbre à croissance lente à très lente, mesurant 8 à 10 mètres de hauteur, d'une grande longévité, souvent tortueux, à écorce lisse d'un brun-rougeâtre. Le feuillage est persistant. Les feuilles composées sont grandes, divisées chacune en trois à cinq paires de folioles. De forme ovale, celles-ci sont coriaces, vert sombre luisant sur la face supérieure, vert pâle à rougeâtre sur la face inférieure. L'espèce est dioïque : les fleurs mâles et femelles sont portées par des arbres distincts. Les fleurs, insignifiantes, sont réunies en grappes axillaires cylindriques. Les fruits, appelés 'caroubes', sont de grandes gousses parfumées mesurant entre 10 et 20 cm de longueur, arquées, pendantes, indéhiscentes (se dit d'un fruit qui ne s'ouvre pas à maturité) et contiennent une quinzaine de graines comestibles, brunes, plates. La floraison a lieu de juillet à septembre-novembre selon le climat.

**Exigences écologiques :** Le substrat doit être léger et drainant . C'est une plante bien adaptée à la sécheresse estivale. Elle tolère tous les types de sol, même pauvres, caillouteux, à condition qu'ils soient bien drainés. Il lui faut une exposition plein soleil à mi-ombre, mais abritée des vents froids.

**Utilisations :** Ornamentale . Alimentaire : les graines et la pulpe sucrée sont produites sur le pourtour méditerranéen et succées comme bonbons. La farine de caroube est utilisée dans l'industrie agro-alimentaire comme additif pour les glaces, les pâtisseries, les aliments diététiques. Les caroubes constituent un excellent aliment énergétique pour le bétail. Les graines sont également utilisées en médecine, dans l'industrie du papier, du textile, de la cosmétique...

**Remarques :** Le fruit est traduit en arabe par 'Kérat' d'où viendrait le mot 'carat'. En effet la graine de caroubier était utilisée par les romains pour mesurer la valeur des pierres précieuses, en raison de l'homogénéité de forme et de masse de la graine.

**Visible à :** Jardin botanique de la Villa Thuret, Jardin Botanique Hanbury, Jardin Botanique Exotique du Val Rahmeh

**Rédigé par :** INRA Villa Thuret

**Interreg ALCOTRA**  
Natura e Cultura per Tutti  
Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale



**Etimology :** Ceratonia = From Greek keratia, meaning small horn, in reference to its recurved seed-pods; siliqua = Latin word for pods, characteristic of the legume family.

**Description and phenology :** Tree, at times presenting a shrubby habit, reaching from 6 to 15 meters in height. It can live for up to 500 years. The trunk is thick and its bark is reddish-brown and rough, the crown is large. The persistent pinnate leaves are dark-green and composed of oval leaflets. The flowers are small, numerous and devoid of corolla (petals), they only have a calyx (group of sepals protecting the flower bud) spirally arranged along the inflorescence axis in catkin-like racemes ranging from yellow to purple in colour. The fruits are legumes called "carobs" reaching 10 to 30cm in length and 2 to 3cm in width. They are slightly curved, thick and tough and are initially green then turn dark brown once mature. They contain a sugary grainy pulp as well as fifteen or so hard, flattened ovoid seeds.

**Ecological / Planting requirements:** appreciates rather arid locations. Tolerant of occasional frosts down to -5°C but requires overall high temperatures to grow properly (thermophilic plant).

**Uses:** Ornamental. Medicinal: the fruit's high fibre content is used to treat diarrhoea and constipation.

Food production: seeds turned into sweets in Cyprus, roasted like coffee; used as flour (for human and livestock consumption) due to its high energetic values.

Miscellaneous: red wood used in marquetry work (nineteenth century southern France), gum extracted from seeds for the textile, cosmetic and paper industries...

**Additional information:** The name "Carob tree" is derived from Arabic "el kharroub". Numerous references to the species are found in the Bible as well as in Persian classical poetry. Due to the seeds' extremely consistent size and weight (0,20 grams), they have been used as a measuring unit since Roman times and are the measuring unit used in the precious stones' trade: the carat. 1 carat is the weight of a carob tree seed.

**On display at:** Val Rahmeh botanical garden – MNHN, Jardin botanique de la Villa Thuret, Jardin Botanique Hanbury.

**Written by:** Val Rahmeh botanical garden – MNHN

