



Comment ça pousse, LA CANNELLE?

par Tania Chytil

Hum! C'est l'hiver et l'odeur du thé à la cannelle réchauffe les cœurs. C'est l'une des plus anciennes épices connues, déjà utilisée par les Égyptiens. Elle agrémente les desserts comme les plats salés et soigne aussi. Mais comment pousse la cannelle?

La cannelle la plus connue vient du Sri Lanka. Mais elle est aussi cultivée en Chine, à Madagascar ou sur l'île de Java notamment.

1



Elle provient du cannelier, un arbre de la même famille que le laurier, le muscadier ou l'avocatier.

2



Pour la fabriquer, on coupe tout d'abord les branches de l'arbre. On pèle leur écorce extérieure qui est très fine.

3



Puis, on prélève des lambeaux d'écorce intérieure que l'on fait sécher durant deux semaines. Naturellement, ils s'enroulent sur eux-mêmes et forment les bâtons de cannelle que l'on connaît.

4



Ils sont coupés en petits tronçons pour être vendus chez nous. Avec les petits morceaux restants, on fabrique de la poudre.

Photos: Adobe Stock

Le savais-tu?

La cannelle était utilisée par les Égyptiens... pour embaumer les morts, c'est-à-dire conserver leur corps!

Miam!

La cannelle est utilisée pour fabriquer des tartes ou des biscuits, garnir les crêpes mais également pour épicer le riz, le tajine ou d'autres plats. Les pharmaciens l'utilisent aussi car elle permet de soigner les infections et les problèmes de digestion.



Regarde le dessin animé «Comment ça pousse... la cannelle?»
→ bit.ly/3BQn9uU



Avec la collaboration de Yamama Naciri, spécialiste des plantes aux CJB et à l'UNIGE