

Genipa americana L., 1759 (Genipap)

Identifiants : 14724/gename

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 23/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Gentianales ;
- Famille : Rubiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Rubiales ;
- Famille : Rubiaceae ;
- Genre : Genipa ;

- **Synonymes :** *Gardenia brasiliensis* Spreng, *Gardenia genipa* Sw, *Genipa excelsa* Krause, *Genipa oblongifolia* R & P, *Genipa americana* var. *caruto* (Kunth) Schumach, *Genipa caruto* Kunth, *Genipa condonocalyx* Standl, *Genipa venosa* Standl, *Genipa pubescens* DC, et d'autres ;

- **Synonymes français :** génipape, uito, jagua (Antilles), confiture de singe, génipa ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** genipa , Bi, Bii, Bilito, Bitu, Caruto, Crayo, Danipa, Genip, Genipapo, Genipayer, Genipe, Huito, Huitu, Iluale, Jagua, Jagua azul, Jagua blanca, Janipaba, Janipapeiro, Janipapo, Jenipapeiro, Jenipapinho, Jenipapo, Jinpa, Maluco, Marmalade box, Nanapabeiro, Nandipa, Nane, Ndia, Shagua, Tejoroso, Tejorucu, Wito, Xagua, Xahua, Yaguare, Yoale, Yuale ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/comestibilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Fruit^{0(+x)} (fruits^{0(+x),27(+x)} {chair/pulpe^{{}(dp*)}} très mûrs ou blets {frais^{{}(0(+x))} ; crus ou cuits^{{}(dp*)}} [nourriture/aliment ou base^{{}(dp*)} boissons^{0(+x)μ/breuvagesμ(dp*)} alcoolisé(e)s^{0(+x)}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Les fruits sont consommés frais ; ils doivent être très mûrs ou blets^{{}(0(+x))}. Ils sont acides et donc plus souvent utilisés pour les conserves ; ils peuvent être transformés en confitures ou boissons.

Les fruits sont fermentés pour faire une boisson alcoolisée (attention : l'alcool est une cause de cancer)^{{}(0(+x))}.
Consommation locale^{{}(0(+x))}. La peau et les graines sont-elles également comestibles et consommables ? (qp*).

Les fruits sont consommés frais. Ils doivent être trop mûrs. Ils sont acides et sont donc plus souvent utilisés pour les conserves. Ils peuvent être transformés en marmelade ou en boissons. Les fruits sont fermentés pour faire une boisson alcoolisée. Attention: l'alcool est une cause de cancer

Partie testée : fruit^{{}(0(+x))} (traduction automatique)

Original : Fruit^{{}(0(+x))}

Taux d'humidité Énergie (kj) Énergie (kcal) Protéines (g) Pro- Vitamines C (mg) Fer (mg) Zinc (mg)

67.6

0

113

5.2

vitamines A (μg)

0

0

3.6

0



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



De gauche à droite :

Par Descourtilz M.E. (Flore médicale des Antilles, vol. 2: t. 87, 1822) [J.T. Descourtilz], via plantillustrations

Par Fernando Tatagiba, via flickr

Par Alex Popovkin, Bahia, Brazil, via flickr

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse dans les basses terres tropicales chaudes. Il est originaire d'Amérique tropicale. Il pousse sous des précipitations de 1 500 à 4 500 mm par an. Les températures sont de 22 à 30 ° C. Il est courant dans les marais marécageux. En Amérique centrale, il passe du niveau de la mer à 1 000 m d'altitude. En Argentine, il pousse en dessous de 500 m au-dessus du niveau de la mer^{{{(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It grows in the hot tropical lowlands. It is native to tropical America. It grows in rainfall of 1,500-4,500 mm per year. The temperatures are 22-30°C. It is common in swamp marshes. In Central America it grows from sea level to 1,000 m altitude. In Argentina it grows below 500 m above sea level^{{{(0+x)}}.}

- **Localisation :**

Amazon, Antilles, Argentina, Asia, Australia, Barbados, Belize, Bolivia, Brazil, Caribbean, Central America*, China, Colombia, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Ecuador, El Salvador, French Guiana, Grenada, Guadeloupe, Guatemala, Guianes, Guyana, Haiti, Hispaniola, Honduras, Indonesia, Malaysia, Mexico, Martinique, Mexico, Mozambique, Nicaragua, North America, Pacific, Panama, Paraguay, Peru, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, South America, St. Lucia, St. Vincent and Grenadines, Suriname, Trinidad, Venezuela, Virgin Islands, West Indies^{*{{(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Amazon, Antilles, Argentina, Asia, Australia, Barbados, Belize, Bolivia, Brazil, Caribbean, Central America*, China, Colombia, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, East Africa, Ecuador, El Salvador, French Guiana, Grenada, Guadeloupe, Guatemala, Guianes, Guyana, Haiti, Hispaniola, Honduras, Indonesia, Malaysia, Mexico, Martinique, Mexico, Mozambique, Nicaragua, North America, Pacific, Panama, Paraguay, Peru, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, South America, St. Lucia, St. Vincent and Grenadines, Suriname, Trinidad, Venezuela, Virgin Islands, West Indies^{*{{(0+x)}}.}

- **Notes :**

Il existe 7 espèces de Genipa. La sève des fruits noircit la peau. Il a des propriétés antioxydantes^{{{(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : There are 7 Genipa species. The fruit sap blackens the skin. It has antioxidant properties^{{{(0+x)}}.}

• Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-89085 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=395> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27 Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 145, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 195 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, *Plantas comestibles de Centroamerica*. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica. p 271 ; Condit, R., et al, 2011, *Trees of Panama and Costa Rica*. Princeton Field Guides. p 392 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 7 ; Etkin, N. L. (Ed.), 1994, *Eating on the Wild Side*, Univ. of Arizona. p 138 (Also as *Genipa caruto*), 158 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 212 ; Grandtner, M. M., 2008, *World Dictionary of Trees*. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <https://www.wdt.qc.ca>) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 327 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, *Neglected Crops. 1492 from a different perspective*. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p17 ; Johnson, M. and Colquhoun, A., 1996, *Preliminary Ethnobotanical Survey of Kurupukari: An Amerindian Settlement of Central Guyana*. Economic Botany, Vol. 50, No. 2, pp. 182-194 ; Lorenzi, H., 2002, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees*. Vol. 01 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum p 318 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estados da Flora Ltda. p 287 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 301 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 55 ; Morton, ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nuts*. ; Russell, T., Cutler, C., & Walters, M., 2005, *The Illustrated Encyclopedia of Trees of the Americas*. Lorenz Books. p 246 ; Smith, N., Mori, S.A., et al, 2004, *Flowering Plants of the Neotropics*. Princeton. p 332, Plate 42 (Photo) ; Smith, N., et al, 2007, *Amazon River Fruits. Flavors for Conservation*. Missouri Botanical Gardens Press. p 222 ; Syst. nat. ed. 10, 2:931. 1759 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Roosmalen, M.G.M., 1985, *Fruits of the Guianan Flora*. Utrecht Univ. & Wageningen Univ. p 379 ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, *Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz*. p 202 ; Villachica, H., (Ed.), 1996, *Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia*. FAO, Lima. p 153 ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica*. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 198