

Gnetum gnemon L., 1767 (Melinjo)

Identifiants : 15051/gnegne

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

• Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Gnetophyta ;
- Classe : Gnetopsida ;
- Ordre : Gnetales ;
- Famille : Gnetaceae ;
- Genre : Gnetum ;
- Nom complet : Gnetum gnemon var. gnemon ;

- Synonymes : Gnemon domestica Rumph, Gnemon silvestris Rumph, Gnetum acutatum Miq, Gnetum brunonianum Griff, Gnetum gnemon var. domesticum MGF, Gnetum gnemon var. laurinum Blume, Gnetum gnemon var. lucidum Blume, Gnetum gnemon var. majusculum Blume, Gnetum gnemon var. ovalifolium (Poir.) Blume, Gnetum gnemon var. stipitatum MGF, Gnetum gnemon var. sylvestris Parl, Gnetum gnemon var. volubile MGF, Gnetum griffithii Parl, Gnetum ovalifolium Poir, Gnetum silvestris Brongn, Gnetum vinosum Elmer ;

- Synonymes français : belinjo, bago, meminjau ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : tu-lip, melimjo, spinach joint fir , Ambiam, Annel, Asisang, Bago, Bagor, Bagu, Banago, Belingar, Belingo, Belinjau, Belinjo, Dae fasia, Dae malefo, Dae, Daefasia, Daemalefo, Daun dodah, Daun sabong, Eso, Gam cay bet, Guan zhuang mai ma teng, Hagenamu, Hanthu, Hawa, Houka, Hyinbyin, Hyingyin, Kekoso, Keigi, Khlow, Ki tangkil, Kopaiyo, Kusalu, Lenge, Leqe, Liang, Lota badam, Maninjau, Melindjo, Melinjau, Meninjau, Molingu, Nyia nwasoli, Pee sae, Peesae, Pelh, Phak kariang, Phak miang, Phalap ri, Poke, Rangkil sake, Sa naroka, Sabong, Sake, Sejunteh, Shangpan, Sikau, So, Sokak, Suagafa, Suga, Sukau, Tanyin-ywe, Trangkil, Two leaf, Voe Khlaet, Wanso, Wansu, Wasu, Xian zhou mai ma teng, Yabare ;



- Note comestibilité : ***

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

Feuille (jeunes feuilles^{{{0(+)}}},^{{{27(+)}}} cuites^{{{0(+)}}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} {comme légume^{{{27(+)}}}}] , fruit (jeunes fruits^{{{0(+)}}},^{{{27(+)}}} cuits^{{{0(+)}}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} {comme légume^{{{27(+)}}}}] ; fruits mûrs crus ou cuits^{{{0(+)}}} ; et graines cuites^{{{(-0(+))(dp*)}}},^{{{(-27(+))(dp*)}}}) et fleur (jeunes fleurs cuites^{{{0(+)}}})

Détails :

Aux Philippines^{{{27(+)}}}, les jeunes feuilles^{{{0(+)}}},^{{{27(+)}}} (des pointes/pousses^{{{0(+)}}}) et jeunes fruits sont consommées^{{{0(+)}}},^{{{27(+)}}} cuits^{{{0(+)}}}, comme légume^{{{27(+)}}} (à la manière des épinards, pour les feuilles^{{{(dp*)}}}) ; les fruits mûrs sont consommés crus ou cuits (ils doivent être écrasés avant la cuisson sinon ils peuvent exploser). Les jeunes fleurs sont consommées cuites^{{{0(+)}}} également^{{{(dp*)}}}.

Les graines sont séchées et aplaties, puis frites dans l'huile chaude et du sel est ajouté^{{{0(+)}}} ; elles sont également^{{{(dp*)}}} consommées grillées^{{{27(+)}}}. Consommation locale^{{{(-27(+))}}}.

Les pointes des jeunes feuilles sont consommées cuites. Les jeunes fleurs sont mangées, cuites. Les jeunes fruits sont mangés, cuits. Les fruits mûrs sont consommés crus ou cuits. (Les fruits doivent être écrasés avant la cuisson ou ils peuvent exploser.) _ X000B_ Les jeunes fleurs et les fruits doivent être cuits pour se débarrasser des substances irritantes. Les graines sont séchées et aplaties puis frites dans de l'huile chaude et du sel ajoutée

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

Original : Leaves {{{0(+x)}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
66	378	90	5.9	3700	200	2.7	0



(1*)ATTENTION : présence de substances irritantes dans les jeunes fleurs et fruits crus ; ils ont besoin d'une cuisson pour en être débarrassés.(1*)ATTENTION : présence de substances irritantes dans les jeunes fleurs et fruits crus ; ils ont besoin d'une cuisson pour en être débarrassés{{{0(+x)(dp*)}}.

- Note médicinale : *

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



Blume K.L. (Rumphia, vol. 4: t. 178B, 1848), via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement. Une feuille verte comestible particulièrement appréciée dans presque toutes les basses terres de la Papouasie-Nouvelle-Guinée, qu'elle soit cultivée ou sauvage. Les feuilles sont vendues sur les marchés locaux. Les noix sont vendues localement et internationalement{{{0(+x) (traduction automatique)}}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable. A particularly well liked edible green leaf occurring in almost all lowland areas of Papua New Guinea either cultivated or wild. Leaves are sold in local markets. Nuts are sold locally and internationally{{{0(+x)}}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il convient aux tropiques des basses terres. Les arbres se produisent dans la forêt tropicale humide du niveau de la mer à environ 1200 mètres d'altitude. Il fonctionne mieux avec des précipitations de 3000 à 5000 mm par an. Il est préférable avec une température annuelle de 22-30 ° C. Il a besoin d'une température supérieure à 13 ° C. Ces arbres poussent en Malaisie, en Indonésie et dans les îles Fidji. Ils peuvent pousser sur une gamme de sols mais fonctionnent mieux sur des sols profonds et bien drainés. Il pousse bien dans les sols acides. Il peut pousser en plein soleil mais tolérer également l'ombre. Il ne tolère pas le brouillard salin. Il convient aux zones de rusticité 10-12{{{0(+x) (traduction automatique)}}.

Original : A tropical plant. It suits the lowland tropics. Trees occur in tropical rainforest from sea level to about 1200 metres altitude. It does best with rainfalls of 3000-5000 mm per year. It is best with an annual temperature of 22-30°C. It needs a temperature above 13°C. These trees grow in Malaysia, Indonesia and islands out to Fiji. They can grow on a range of soils but do best on deep well drained soils. It grows well in acid soils. It can grow in full sun but also tolerate shade. It cannot tolerate salt spray. It suits hardiness zones 10-12{{{0(+x)}}.

- Localisation :

Asia, Australia, Cambodia, China, East Timor, Fiji, India, Indochina, Indonesia, Malaysia, Micronesia, Myanmar, Northeastern India, Pacific, Palau, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Samoa, SE Asia, Singapore, Solomon Islands, Thailand, Timor-Leste, Vanuatu, Vietnam{{{0(+x) (traduction automatique)}}.

Original : Asia, Australia, Cambodia, China, East Timor, Fiji, India, Indochina, Indonesia, Malaysia, Micronesia, Myanmar, Northeastern India, Pacific, Palau, Papua New Guinea, PNG, Philippines, Samoa, SE Asia, Singapore, Solomon Islands, Thailand, Timor-Leste, Vanuatu, Vietnam^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

En Slovénie probablement dans une maison chaude. La noix contient, pour 100 g de portion comestible, 30% d'humidité, 9-11% de protéines, 1,6-1,8% de matières grasses, 47,6-50,4% d'amidon et 277 calories d'énergie alimentaire. Les jeunes feuilles contenant, pour 100 g, 71% d'humidité, 104 calories d'énergie alimentaire, 7,4% de protéines, 2% de matières grasses, 19,4% de glucides totaux, 11,9% de fibres, 44 mg de calcium, 15 mg de phosphore, 1680 UI de vitamine A et 121 mg vitamine C. Il existe environ 28 espèces de *Gnetum*. Dém^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : In Slovenia presumably in a hot house. The nut contains, per 100 g edible portion, 30% moisture, 9-11% protein, 1.6-1.8% fat, 47.6-50.4% starch and 277 cal food energy. The young leaves containing, per 100 g, 71% moisture, 104 cal food energy, 7.4% protein, 2% fat, 19.4% total carbohydrates, 11.9% fibre, 44 mg calcium, 15 mg phosphorus, 1680 I.U. vitamin A and 121 mg vitamin C. There are about 28 *Gnetum* species. Demo^{{{0(+x)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 1,2 ;

- Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Gnetum_gnemon ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-334116 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=17841> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, pages 148 et 149, par Louis Bubenicek) ;

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

Tul ip references *Gnetum gnemon* ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 241 ; Barrau, J., 1976, *Subsistence Agriculture in Melanesia*. Bernice P. Bishop Museu, Bulletin 219 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 56 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide*. Thames and Hudson p 204 ; Blume, 1848, *Rumphia* 4 p3 t176 ; Borrell, O.W., 1989, *An Annotated Checklist of the Flora of Kairiru Island, New Guinea*. Marcellin College, Victoria Australia. p 11, 153 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 59 ; Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines*. Dept. Ag & Natural Resources Bureau of Forestry. Bulletin No 21 p ; Brown, W.H., 1920, *Wild Food Plants of the Philippines*. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 22 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 1109 ; Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, *Malaysian Fruits in Colour*. Tropical press, Kuala Lumpur p 65 ; Clarke, W.C. & Thaman, R.R., 1993, *Agroforestry in the Pacific Islands: Systems for sustainability*. United Nations University Press. New York. p 240 ; Corner, 1940, *Wayside Trees of Malaya*. p726 pl 1227-228 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 7 ; Cowie, I., 2006, *A Survey of Flora and vegetation of the proposed Jaco-Tutuala-Lore National Park. Timor-Lests (East Timor)* www.territorystories.nt.gov.au p 48 ; Crevost, 1920, *Bull. Econ., Indochine* 22:428 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 645 ; De Clerq 1909, *Nieuw Plantk. Woordenb.* p249 no. 1671 ; Den Berger, 1949, *Determinatietabel Houtsoorten van Malesie* Wageningen 35 ; Duke, J.A., 1989, *CRC Handbook of Nuts*. CRC Press Florida p 166, 167 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs*. Random House, Australia. p 349 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 119 ; Fagerlind, 1946, *Ark, For. Bot.* 33A no 8 ; Filet, 1888, *Plantk Woordenb.* 2nd ed p 38 No. 820 ; *Flora Malesiana* Vol 13 p 341 ; *Food Composition Tables for use in East Asia* FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 320 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 57 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p ; GTZ 1996, *A Guide to some Indigenous Fijian Trees*. GTZ Suva. p 175 ; Hale, P.R. & Williams, B.D., 1977, *Liklik Buk* p22 Melanesian Council of Churches. ; Hartley, T.C., 1973, *A Survey of New Guinea Plants for Alkaloids*. *Lloydia* 36(3):232. ; Havel, J.J., 1975, *Forest Botany, Volume 3 Part 2 Botanical taxonomy*. Papua New Guinea Department of Forests, p 28 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 331 ; Heyne, K., 1927, *Nutt. Pl.* p121-125 ; Hunter, 1909, *Jourmn Roy As. Soc. Straits branch* 53 p116 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 40 ; Jacquat, C., 1990, *Plants from the Markets of Thailand*. D.K. Book House p 34 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Johns, R.J., 1976, *Common Forest Trees of Papua New Guinea. Part 1 Gymnospermae*, Forestry College Bulolo, PNG p 26 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. *Economic Botany*, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Koorders en Valetton, 1903, *Booms*. Java 9, p 949 ; Koorers, 1911, *Exkflora von Java* 1 p 68 ; Koorders,

1913, *Atlas Exkflora Java part 1p2 fig 4* ; La Riviere, 1916, *Ann. Jard. Bot. Buitenzorg* 30:23 ; Lembogi Biologi Nasional, 1980, *Sayur-sayuran*. Balai Pustaka, Jakarta. p 82 ; Lugod, G.C. and de Padua L.S., 1979, *Wild Food Plants in the Philippines*. Vol. 1. Univ. of Philippines Los Banos. p 37 ; Mac Duffie, 1921, *Bt Gaz.* 71, 438 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 301 ; Mant. pl. 1:125. 1767 ; Maranon, J., 1935, *Nutritive Mineral Value of Philippines food plants*. *Philip. Journ Sci.* 58:317-358. ; Margraf, F., 1930, *Bull., Jardn Bot. Btztg* 111,10:407 map 1-8, t 1-14 ; Margraf, F., 1932, *Pflanzenareale* 3 map 31-40. ; Margraf, F., 1951, *Gnetaceae in Flora Malesiana* 1:339-341 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 91, 193 ; Massal, E. and Barrau, J., 1973, *Food Plants of the South Sea Islands*. SPC Technical Paper No 94. Nounea, New Caledonia. p 33 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 159 ; Miquel, 1860, *Fl. Ind. Bat. Suppl.* 251, 588 ; Ochse, J.J., 1925, *Tropische Groenten* p72 with fig. ; Ochse, J.J., 1927, *Ind. Vruchten* p85. ; Ochse, J.J. et al, 1931, *Vegetables of the Dutch East Indies*. Asher reprint. p 296 ; Oomen, H.A.P.C., & Grubben, G.J.H., 1978, *Tropical Leaf Vegetables in Human Nutrition*, Communication 69, Department of Agricultural research, RTI Amsterdam, p 20, 36, 97. ; Owen, S., 1993, *Indonesian Food and Cookery*, INDIRA reprints. p 73 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 37, 36 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. Nha Xuat Ban Tre. p 215 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 182 ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, *New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium*. Harvard. p 7 ; Ridley, , 1911, *Jourmn. Roy. As. Soc. Straits Branch* 60:60 ; Ridley, , , *Dispersal* p240, 352. ; Ridley, 1925, *Flora of the Malay Peninsula Vol 5* p273. ; Rumphius, 1741, *Herb. Amb.* 1:181 t71, 72 ; , 1977, *Sayur Sayuran* p82 *Lambaga Biologi Nasional - LIPI* ; Saw, L.G., LaFrankie, J. V. Kochummen, K. M., Yap S. K., 1991, *Fruit Trees in a Malaysian Rain Forest*. *Economic Botany*, Vol. 45, No. 1, pp. 120-136 ; Slik, F., www.asianplant.net ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 174, 233 ; Smith, A.C., 1979, *Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii*, Volume 1 p 120 ; Steenis, ed. 1948-. *Flora malesiana*. ; Terra, G. J. A., 1973, *Tropical Vegetables*. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 48, 49 ; Terrell et al. 1986. *Agric. Handb.* no. 505. ; Thompson, 1918, *Bot. Gaz.* 65:83. ; Tindall, H.D., & Williams, J.T., 1977, *Tropical Vegetables and their Genetic Resources*, International Board for Plant Genetic Resources, Rome, p 107 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 203 ; Walter, A & Sam, C., 1995, *Indigenous Nut Trees in Vanuatu: Ethnobotany and Variability*. In *South Pacific Indigenous Nuts*. ACIAR Proceedings No 69. Canberra. p 57 ; Walter, A. & Sam C., 2002, *Fruits of Oceania*. ACIAR Monograph No. 85. Canberra. p 180 ; Wester, 1917, *Philipp. Agric Rev.* 10:9 ; Wester, P.J., 1925, *The Food Plants of the Philippines*. Bureau of Agric. Bull., 39:213 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. *FAO Non-wood forest products*. FAO, Rome. p175 ; www.worldagroforestrycentre.org/sea/products/afdbases/aflasp/SpeciesInfo.asp?SpID=1751 ; Yaacob, O. & S. Subhadrabandhu, Oxford Univ. Press. 1995. *The production of economic fruits in South-East Asia*. ; Yen, D.E., 1974, *Arboriculture in the Subsistence of Santa Cruz, Solomon Islands*. *Econ. Bot.* 28:252-254.