

Mammea americana L., 1753 (Abricotier des antilles)

Identifiants : 19689/mamame

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 13/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Malpighiales ;
- Famille : Calophyllaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Malpighiales ;
- Famille : Calophyllaceae ;
- Genre : Mammea ;

- Synonymes : Mammea emarginata Moc. & Sesse ex DC ;

- Synonymes français : abricotier-pays, pomme mamme, mamey, abricotier d'Amérique, abricot d'Amérique, abricot de St Domingue, abricotier de St Domingue ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : mammee-apple (mammee apple) (eu), mammy-apple, tropical-apricot, mammee (eu), mamey (mamey), South american apricot, mammea, Mammiapfel (de), abricó-de-São-Domingos (pt,br), abricó-do-Pará (abricot de Para) (pr,br), abricó-selvagem (pt,br), abricoteiro (pt,br), abricó (es), albricoque (es), mamey (es), mammiäpple (sv) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : 2 à 1,5°C (zone 10b) selon Dave's garden et bon nombre d'autres sources, 1°C (zone 10) selon B&a ;



- Note comestibilité : ****

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

Fruit^{0(+x)} (fruits^{0(+x),27(+x)} {crus^{27(+x)} ou cuits^{{{0(+x)}}} [nourriture/aliment^{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}}}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : fruit^{0(+x)}

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} :

-fruits consommés^{{{0(+x)}}} crus^{27(+x)} (frais) ou cuits ou utilisés dans les confitures^{{{0(+x),27(+x)}}} ; les fruits sont meilleurs lorsqu'ils sont tranchés et laissés dans l'eau pendant quelques heures ; ils sont utilisés pour faire des glaces, des boissons et des conserves ; le fruit peut aussi être mangé avec du sucre et de la crème ;

-les fleurs sont utilisées pour faire une liqueur aromatique ;

-la sève de l'arbre est utilisée pour faire un grog fermenté^{{{0(+x)}}}.

Le fruit est consommé frais ou cuit ou utilisé dans les confitures. Les fruits sont meilleurs s'ils sont tranchés et laissés dans l'eau pendant quelques heures. Ils sont utilisés pour faire des glaces, des boissons et des conserves. Le fruit peut également être mangé avec du sucre et de la crème. Les fleurs sont utilisées pour faire une liqueur aromatique. La sève de l'arbre sert à faire un grog fermenté

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

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
86.8	197	47	0.6	50	16	0.8	0.1



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. 1: t. 2 ; 1821) [J.T. Descourtilz], via plantillustrations
Par Fibonacci (Travail personnel), via wikimedia

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Il est vendu sur les marchés locaux^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is sold in local markets^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

C'est une plante tropicale. Il peut pousser dans les régions subtropicales. Il pousse dans des zones avec 1 500 mm de pluie par an. Il est endommagé par le gel. Ils pousseront dans une gamme de sols. Il ne peut tolérer un mauvais drainage. Il convient aux zones de rusticité 10-12^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a tropical plant. It can grow in the subtropics. It grows in areas with 1,500 mm of rain per year. It is damaged by frost. They will grow in a range of soils. It cannot tolerate poor drainage. It suits hardiness zones 10-12^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Afrique, Amazonie, Antilles *, Antigua-et-Barbuda, Asie, Australie, Bahamas, Barbade, Belize, Bénin, Bermudes, Brésil, Caraïbes, Amérique centrale, Chine, Colombie, Costa Rica, Cuba, Dominique, République dominicaine, Équateur, El Salvador, Fidji, Guyane française, Grenade, Guadeloupe, Guatemala, Guyanes, Guyane, Haïti *, Hawaï, Hispaniola, Inde, Indonésie, Jamaïque, Petites Antilles *, Martinique, Mexique, Montserrat, Nicaragua, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Philippines, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Amérique du Sud, Saint-Kitts-et-Nevis, Saint-Vincent-et-les Grenadines, Suriname, Taïwan, Trinité-et-Tobago, États-Unis, Venezuela, Îles Vierges, Afrique de l'Ouest, Antilles^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Amazon, Antilles*, Antigua and Barbuda, Asia, Australia, Bahamas, Barbados, Belize, Benin, Bermuda, Brazil, Caribbean, Central America, China, Colombia, Costa Rica, Cuba, Dominica, Dominican Republic, Ecuador, El Salvador, Fiji, French Guiana, Grenada, Guadeloupe, Guatemala, Guianas, Guyana, Haiti*, Hawaii, Hispaniola, India, Indonesia, Jamaica, Lesser Antilles*, Martinique, Mexico, Montserrat, Nicaragua, North America, Pacific, Panama, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, Sierra Leone, South America, St. Kitts and Nevis, St. Vincent and the Grenadines, Suriname, Taiwan, Trinidad and Tobago, USA, Venezuela, Virgin Islands, West Africa, West Indies^{{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe environ 50 espèces de Mamea. Ils poussent sous les tropiques^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are about 50 Mamea species. They grow in the tropics^{{{{0(+x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- "World Agroforestry Centre : Agro ForestryTree Database" (en anglais) : https://www.worldagroforestry.org/treedb2/AFTPDFS/Mammea_americana.pdf ;
- montosogardens.com (en anglais) : https://www.montosogardens.com/mammea_americana.htm ;
- Wikipedia :
 - https://fr.wikipedia.org/wiki/Abricotier_des_Antilles (en français) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Mammea_americana (source en anglais) ;
 - <https://de.wikipedia.org/wiki/Mammiapfel> (source en allemand) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Mammea_americana ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2369960 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=30048> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 186, par Louis Bubenicek) ;

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

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 353 ; Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 262 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 5. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1422 ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 10 ; Darley, J.J., 1993, Know and Enjoy Tropical Fruit. P & S Publishers. p ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 79 ; FAO, 1993, Valor Nutritivo Y Usis en Alimentacion humana de Alguinis Cultivos Autoctonos Subexplotados de Mesoamerica. FAO, Santiago, Chile. p 10 ; 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 400 ; 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. p15 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 561 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 147 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 288 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1808 ; Llamas, K.A., 2003, Tropical Flowering Plants. Timber Press. p 173 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. p 380 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 303 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 30 ; Morton, ; Omawale, 1973, Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown p 30 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Popenoe, ; PROSEA No. 2 ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 634 ; Smith, A.C., 1981, Flora Vitiensis Nova, Lawaii, Kuai, Hawaii, Volume 2 p 341 ; Sp. pl. 1:512. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 239 ; Tankard, G., 1990, Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit. Viking p 72 ; 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 136 ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 239 ; Villachica, H., (Ed.), 1996, Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia. FAO, Lima. p 191