

Melicoccus bijugatus Jacq., 1760 (Quenettier)

Identifiants : 20153/melj

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Sapindaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Sapindaceae ;
- Genre : Melicoccus ;

- Synonymes : Melicocca bijuga L. 1762, Melicoccus bijuga L. 1762 ;

- Synonymes français : mamoncillo, kenepier (kenépier), quenette {fruit}, genip, kenettier, knèpe, knépier ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : genip, honeyberry (honey-berry), Spanish-lime (Spanish lime), mamoncillo, Honigbeere (de), Quenepa (de), mamoncillo (es), honungsbär (sv), guaya (mx), mamoncillo (mx) ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -4°C (-1°C pour tradewindsfruit/-6°C = sérieux dommages pour desert-tropicals/-8°C ?) ;



- 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)} frais^{0(+x)} {crus ou {{{dp*}(0(+x))} cuits^{0(+x)}} {nourriture/aliment^{0(+x),27(+x)} et base
boissons/breuvages^{0(+x),27(+x)} } ; et graines^{0(+x),27(+x)} {noyaux^{0(+x)}} cuites^{0(+x)} {grillées^{0(+x)}}
[nourriture/aliment^{0(+x),27(+x)}]) comestible^{0(+x)}.

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{0(+x)} : fruits, graines, noyau^{0(+x)}.

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

-fruit(s) consommé(s)^{0(+x),27(+x)} frais ou cuit(s), localement ; objet(s) de commerce local^{0(+x),27(+x)} ; ils sont utilisés dans les
tartes, confitures, gelées, marmelades et boissons ;

-graines consommées^{0(+x),27(+x)} grillées^{0(+x)}, localement^{27(+x)}.

Le fruit est consommé frais. Il est également transformé en boissons et cuit. Ils sont utilisés dans les tartes, les confitures, les gelées, les marmelades et les boissons. Les graines sont grillées et mangées. ATTENTION: En raison de la taille des fruits et du fait qu'ils sont très glissants, il faut veiller à ce qu'ils ne soient pas avalés et obstruent le tuyau de vent des

enfants

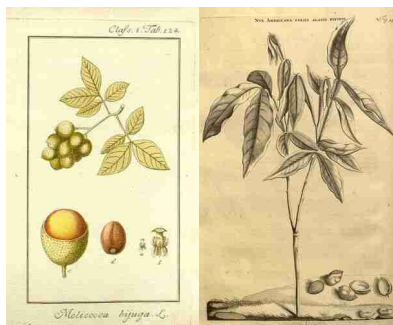
Partie testée : fruit^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)
Original : Fruit^{{{{0(+x)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
78.4	247	59	0.8	25	5	0.6	0



ATTENTION : en raison de la taille des fruits et du fait qu'ils sont très glissants, il convient de veiller à ce qu'ils ne soient pas gobés par les enfants (qui pourraient alors s'étouffer avec le fruit bloqué dans leur trachée). **ATTENTION** : en raison de la taille des fruits et du fait qu'ils sont très glissants, il convient de veiller à ce qu'ils ne soient pas gobés par les enfants^{{{{0(+x)}}}} (qui pourraient alors s'étouffer avec le fruit bloqué dans leur trachée)^{{{{(dp*)(0(+x))}}}.

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



De gauche à droite :

Par Zorn J., Jacquin N.J.F. von (Dreyhundert auserlesene amerikanische Gewächse, vol. 2: t. 124 ; 1786-1787), via plantillustrations.org
Par Commelin Johannes (Horti medici amstelodamensis rariorum tam Orientalis, vol. 1: t. 94 ; 1697), via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Ils sont vendus sur les marchés. C'est une plante cultivée^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : They are sold in markets. It is a cultivated plant^{{{{0(+x)}}}}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il convient aux basses terres tropicales chaudes. Il est originaire d'Amérique tropicale. Il pousse jusqu'à 1000 m au-dessus du niveau de la mer en Amérique tropicale. Il est sensible au froid. Les plantes sont endommagées par des températures proches de zéro. Il peut pousser sur une gamme de sols. Il est plus fréquent dans les zones sèches. Il résiste à la sécheresse. Il peut résister à de fortes tempêtes tropicales. Il ne supporte pas le gel. Dans les jardins botaniques de Brisbane^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical plant. It suits the hot tropical lowlands. It is native to tropical America. It grows up to 1,000 m above sea level in tropical America. It is sensitive to cold. Plants are damaged by temperatures near freezing. It can grow on a range of soils. It is more common in dry areas. It is resistant to drought. It can weather strong tropical storms. It cannot tolerate frost. In Brisbane Botanical Gardens^{{{{0(+x)}}}}.

- Localisation :

Afrique, Amazonie, Antigua-et-Barbuda, Aruba, Asie, Australie, Bahamas, Barbade, Belize, Brésil, Burkina Faso, Cameroun, Caraïbes, Afrique centrale *, Amérique centrale, Colombie *, Îles Cook, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, El Salvador, Guyane française, Ghana, Grenade, Guyane, Haïti, Hawaï, Hispaniola,

Jamaïque, Marquises, Mexique, Nicaragua, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Philippines, Porto Rico, Asie du Sud-Est, Sénégal, Singapour, Amérique du Sud, Saint-Kitts-et-Nevis, Suriname, Trinité-et-Tobago, USA, Venezuela *, Afrique de l'Ouest, Antilles^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Amazon, Antigua and Barbuda, Aruba, Asia, Australia, Bahamas, Barbados, Belize, Brazil, Burkina Faso, Cameroon, Caribbean, Central Africa*, Central America, Colombia*, Cook Islands, Costa Rica, Cuba, Dominican Republic, El Salvador, French Guiana, Ghana, Grenada, Guianas, Guyana, Haiti, Hawaii, Hispaniola, Jamaica, Marquesas, Mexico, Nicaragua, North America, Pacific, Panama, Philippines, Puerto Rico, SE Asia, Senegal, Singapore, South America, St. Kitts and Nevis, Suriname, Trinidad & Tobago, USA, Venezuela*, West Africa, West Indies^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Notes :

Il existe 2 espèces de *Melicoccus*^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are 2 *Melicoccus* species^{{{{0(+x)}}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- La Réunion (mi-aime-a-ou.com) : https://www.mi-aime-a-ou.com/Melicoccus_bijugatus.php ;
- montosogardens.com (en anglais) : https://www.montosogardens.com/melicoccus_bijugatus.htm ;
- "Top Tropicals" (en anglais) : https://toptropicals.com/cgi-bin/garden_catalog/cat.cgi?uid=melicoccus_bijugatus ;
- "Fruits of Warm Climates" (livre en anglais, pages à 267 à 269, par Julia F. Morton), via Purdue Agriculture (New CROP) : <https://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/mamoncillo.html> ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Quenettier_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Quenettier_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Melicoccus_bijugatus_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Melicoccus_bijugatus_(source_en_anglais)) ;
 - [https://es.wikipedia.org/wiki/Melicoccus_bijugat_\(source_en_espagnol\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Melicoccus_bijugat_(source_en_espagnol)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Melicoccus_bijugatus ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2509977 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=70440> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 190, par Louis Bubenicek) ;

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

Abbiw, D.K., 1990, Useful Plants of Ghana. West African uses of wild and cultivated plants. Intermediate Technology Publications and the Royal Botanic Gardens, Kew. p 46 ; Barrau, J., 1961 (1976 reprint), Subsistence Agriculture in Polynesia and Micronesia. Bernice P. Bishop Museum Bulletin 223, Honolulu, Hawaii, p 63 ; Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 272 ; 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 1469 ; Coe, F. G., and Anderson, G. J., 1996, Ethnobotany of the Garifuna of Eastern Nicaragua. Economic Botany 50(1) pp 71-107 ; Coe, F. G. and Anderson, G. J., 1999, Ethnobotany of the Sumu (Ulwa) of Southeastern Nicaragua and Comparisons with Miskitu Plant Lore. Economic Botany Vol. 53. No. 4. pp. 363-386 ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 7, 10 (As Melicocca bijuga) ; Enum. syst. pl. 19. 1760 (Select. stirp. amer. hist. 108, t. 72. 1763) ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 225 ; Food Composition Tables for use in East Asia FAO <https://www.fao.org/infoods/directory> No. 858 ; 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 408 (As Melicocca bijuga) ; 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 ; 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 291 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1856 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 613 ; 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 57 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 70 ; Morton, ; Omawale, 1973, Guyana's edible plants. Guyana University, Georgetown p 18 ; Plants of Haiti Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Popenoe, ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 516 ; Tankard, G., 1990, Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit. Viking p 111 ; 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) ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts.

