

Spondias mombin L., 1753 (Prunier mombin)

Identifiants : 37674/spomom

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 29/04/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Anacardiaceae ;
- Genre : Spondias ;

- Synonymes : *Spondias aurantiaca* Schum & Thonn, *Spondias braziliensis* Mart, *Spondias dubia* A. Rich, *Spondias lutea* L, *Spondias myrobalanus* L, *Spondias nigrescens* Pittier ;

- Synonymes français : prunier espagnol, prunier java, mombin jaune ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : mombin , Acaia, Acaiba, Acaja, Acajaiba, An-lep, Atoa, Bafosse, Berneyu, Bijendenden, Budjabual, Caia, Caja-mirim, Caja, Cajazeiro-miudo, Cedrillo, Ciruella amarilla, Echikala, Eyeye, Gajaja, Gajajeira, Gboji, Hog-plum, Hubu, Imbuzeiro, Iweiwe, Iyeye, Jamaica-plum, Java-pumb, Jobo, Jocote, Jogo, Kadongdon china, Kadongdong chuchuk, Kadongdong sabrang, Kpaki, Lewo, Mandiple, Mandipul, Mope, Mungiengie, Mungyenge, N'pela, N'pilo, Negae, Ninom-o, Nsuka kara, Nyakabu, Obo, Ogae, P'sale, Pilme, Pohon kedongdong mombin, Prunes-mombin, Sale, Same, Tapereba, Tchale, Ubos, Ugai, Umpela, Umpilo, Uposse, Uvuru, Yellow mombin ;



- Note comestibilité : ****

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

Partie(s) comestible(s)^{{{{0(+x)}}} : fruit, graines, feuilles^{{{{0(+x)}}μ}.

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

-les fruits sont utilisés frais ou cuits ; ils sont acides ; ils sont également utilisés pour les confitures et gelées ; parce qu'il est aigre, il est souvent sucré et utilisé pour les boissons ; le fruit vert est picklé et mangé comme les olives ;

-les jeunes feuilles sont cuites et consommées^{{{{0(+x)}}} (ex. : comme potherbe^{{{{dp*}}}}).

Les fruits sont utilisés frais ou cuits. Ils sont acides. Ils sont également utilisés pour les confitures, les gelées et les glaces. Le fruit peut être séché. Parce qu'il est acide, il est souvent sucré et utilisé pour les boissons. Les fruits non mûrs sont marinés et mangés comme des olives. Les jeunes feuilles sont cuites et mangées

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)
82.7	193	46	1.3	70	28	2.8	0



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

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



De gauche à droite :

Par Denisse, E., Flore d'Amérique (1843-1846) Fl. Amérique t. 4, via plantillustrations

Par Merian, M.S., metamorphosis insectorum Surinamensium, of te verandering der Surinaamsche insecten (1714) t. 13, via plantillustrations

Par Sessé, M., Mociño, M., Drawings from the Spanish Royal Expedition to New Spain (1787-1803) (1787-1803) Draw. Roy. Exped. New Spain (1787), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Les fruits sont vendus sur les marchés. C'est un arbre fruitier cultivé. Il est couramment utilisé en Afrique de l'Ouest. Les fruits sont généralement disponibles pendant la saison la plus sèche et la plus affamée^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Fruit are sold in markets. It is a cultivated fruit tree. It is commonly used in West Africa. Fruit tend to be available in the drier more hungry season^{{{0(+x)}}}.

- Distribution :

C'est tropical. Il pousse dans les basses terres tropicales. Il poussera dans des zones humides ou sèches. Il pousse jusqu'à 1000 m d'altitude. En Bolivie, il pousse là où les précipitations sont de 1 000 à 1 500 mm par an. Il ne supporte pas le gel. Dans les jardins botaniques de Cairns. Il peut tolérer une gamme de sols^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is tropical. It grows in the tropical lowlands. It will grow in wet or dry zones. It grows up to 1,000 m above sea level. In Bolivia it grows where rainfall is 1,000-1,500 mm per year. It cannot tolerate frost. In Cairns Botanical Gardens. It can tolerate a range of soils^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afrique, Amazonie, Angola, Argentine, Asie, Australie, Belize, Bénin, Bolivie, Brésil *, Burkina Faso, Cameroun, Caraïbes, Afrique centrale, République centrafricaine, Amérique centrale, Chili, Colombie, RD Congo, Congo R, Îles Cook, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Cuba *, République dominicaine *, Équateur, El Salvador, Guyane française, Polynésie française, Gabon, Gambie, Ghana, Guatemala, Guyane, Guyanes, Guinée, Guinée, Guinée-Bissau, Guyana, Haïti *, Hawaï, Honduras, Inde, Indonésie, Côte d'Ivoire, Jamaïque, Petites Antilles, Libéria, Malaisie, Mali, Maurice, Mexique, Nicaragua, Nigéria, Amérique du Nord, Pacifique, Panama, Paraguay, Pérou, Philippines, Puerto Rico, Sao Tomé-et-Principe, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sierra Leone, Singapour, Amérique du Sud, Sri Lanka,

Saint-Kitts-et-Nevis, Sainte-Lucie, Suriname, Tahiti, Togo, Uruguay, États-Unis, Venezuela, Afrique de l'Ouest, Antilles * {{{0(+x)}} (traduction automatique).

Original : Africa, Amazon, Angola, Argentina, Asia, Australia, Belize, Benin, Bolivia, Brazil*, Burkina Faso, Cameroon, Caribbean, Central Africa, Central African Republic, Central America, Chile, Colombia, Congo DR, Congo R, Cook Islands, Costa Rica, C te d'Ivoire, Cuba*, Dominican Republic*, Ecuador, El Salvador, French Guiana, French Polynesia, Gabon, Gambia, Ghana, Guatemala, Guiana, Guianas, Guinea, Guin e, Guinea-Bissau, Guyana, Haiti*, Hawaii, Honduras, India, Indonesia, Ivory Coast, Jamaica, Lesser Antilles, Liberia, Malaysia, Mali, Mauritius, Mexico, Nicaragua, Nigeria, North America, Pacific, Panama, Paraguay, Peru, Philippines, Puerto Rico, Sao Tome and Principe, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, Singapore, South America, Sri Lanka, St. Kitts and Nevis, St Lucia, Suriname, Tahiti, Togo, Uruguay, USA, Venezuela, West Africa, West Indies* {{{0(+x)}}.

◦ Notes :

Il contient des antioxydants {{{0(+x)}} (traduction automatique).

Original : It has antioxidants {{{0(+x)}}.

- Nombre de graines au gramme : 0,93 ;

- Liens, sources et/ou r f rences :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2480696 ;

dont livres et bases de donn es : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/r f rences 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 42 ; Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts.* no. 2494 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India. CSIR India.* p 595 ; Ambe, G., 2001, *Les fruits sauvages comestibles des savanes guineenes de Cote-d'Ivoire: etat de la connaissance par une population locale, les Malinke. Biotechnol. Agron. Soc. Environ.* 5(1), 43-48 ; Arellanes, Y., et al, 2013, *Influence of traditional markets on plant management in the Tehuacan Valley. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:38 ; Barwick, M., 2004, *Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson* p 380 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing,* p 945 ; Boateng, S. K., et al, 2007, *Wet Season of Edible Wild Fruits in Three Regions of Ghana. Journal of Plant Sciences* 2(3): 353-357 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa, Vol. 1. 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 2104 (Also as *Spondias lutea*) ; Casas, A., et al, 1996, *Plant Management Among the Nahua and the Mixtec in the Balsas River Basin, Mexico: An Ethnobotanical Approach to the Study of Plant Domestication. Human Ecology, Vol. 24, No. 4* pp. 455-478 ; Chizmar Fernandez, C., et al, 2009, *Plantas comestibles de Centroamerica. Instituto de Biodiversidad, Costa Rica.* p 26 ; 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 ; Condit, R., et al, 2011, *Trees of Panama and Costa Rica. Princeton Field Guides.* p 34 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter* p 8 ; Daly, D. C., *An Index of Common Names of Plants in Acre, Brazil. New York Botanical Garden Universidade Federal do Acre.* ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit. P & S Publishers.* p 121 ; Etkin, N. L. (Ed.), 1994, *Eating on the Wild Side, Univ. of Arizona.* p 141 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications,* p 11 ; Grivetti, L. E., 1980, *Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development.* p 32 ; 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 631 ; 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.* p 14 ; Herzog, F., Gautier-Begu n, D. & Muller, K., *Uncultivated plants for human nutrition in Cote d'Ivoire. FAO Corporate Document repository. International Conference on Domestication and Commercialisation of Non Timber species.* ; Heyne, K., 1927, p 975 ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.* p 36, 163 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, *The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson* p 154 ; Keay, R.W.J., 1989, *Trees of Nigeria. Clarendon Press, Oxford.* p 367 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food. CUP* p 1785, 1866, 1885 ; Lentz, D. L., 1986, *Ethnobotany of the Jicaque of Honduras. Economic Botany* 40(2):210-219 ; Lorenzi, H., 2002, *Brazilian Trees. A Guide to the Identification and Cultivation of Brazilian Native Trees. Vol. 01 Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum* p 25 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991,

Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 308 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 15 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 55 ; Meregini, O. A., 2005, *Some endangered plants producing edible fruits and seeds in Southeastern Nigeria*. *Fruits*, Vol. 60 pp 211-220 ; Morton, J. F., 1987, *Fruits of Warm Climates*. Wipf & Stock Publishers p 245 ; Mutchnick, P. A. and McCarthy, B. C., 1997, *An Ethnobotanical Analysis of the Tree Species Common to the Subtropical Moist Forests of the Peten, Guatemala*. *Economic Botany*, Vol. 51, No. 2, pp. 158-183 ; Nkeoua, G. & Boundzanga, G. C., 1999, *Donnees sur les produits forestieres non ligneux en Republique du Congo*. FAO. p 37 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 36 ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute <https://botany.si.edu> ; PROSEA Vol.2 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 18 ; Raponda-Walker, A & Sillans, R., 1961, *Les Plantes Utiles du Gabon*. Editions Paul Lechevalier, Paris. p 61 (*As Spondias monbin*) ; Rufino, M. M. et al, 2010, *Bioactive compounds and antioxidant capacities of 18 non-traditional tropical fruit from Brazil*. *Food Chemistry* 121: 996-1002 ; Savill, P. S. & Fox, J. E. D., *Trees of Sierra Leone*. p 45 ; Smith, N., et al, 2007, *Amazon River Fruits. Flavors for Conservation*. Missouri Botanical Gardens Press. p 24 ; Sp. pl. 1:371. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 107 ; Unwin, A. H., 1920, *West African Forests and Forestry*. Fisher Unwin Ltd. pdf on Internet p 62 (*As Spondias lutea*) ; 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 den Eynden, V., et al, 2003, *Wild Foods from South Ecuador*. *Economic Botany* 57(4): 576-603 ; van Roosmalen, M.G.M., 1985, *Fruits of the Guianan Flora*. Utrecht Univ. & Wageningen Univ. p 2 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 355 ; Vasquez, Roberto Ch. & Coimbra, German S., 1996, *Frutas Silvestres Comestibles de Santa Cruz*. p 38 ; Villachica, H., (Ed.), 1996, *Frutales Y hortalizas promisorios de la Amazonia*. FAO, Lima. p 271 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique*. *Especies du Cameroun*. CTA p 38 ; Walter, A. & Sam C., 2002, *Fruits of Oceania*. ACIAR Monograph No. 85. Canberra. p 245 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 108 ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica*. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 213