

Aframomum melegueta (Rosc.) K. Schum., 1904 (Maniguette)

Identifiants : 818/afrmel

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Monocotylédones ;
- Clade : Commelinidées ;
- Ordre : Zingiberales ;
- Famille : Zingiberaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Liliopsida ;
- Ordre : Zingiberales ;
- Famille : Zingiberaceae ;
- Genre : Aframomum ;

- Synonymes : Aframomum grana-paradisi (L.) K.Schum.1753 (ancien nom scientifique qui regroupait les maniguettes), Aframomum granum-paradisi (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp*)) ;
- Synonymes français : malaguette, poivre de Guinée (plutôt attribué à Piper Guineense), poivre du paradis, plante du paradis, graine de paradis ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Grains of Paradise, Melegueta pepper, , Paradieskörner (de) ;



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

Fruit (graines : aromatisantes [épice^{μ3(+)},14,62,121, condiment³⁽⁺⁾]) comestible. Les graines ont une saveur de cardamome douce. Ils sont chauds et poivrés. Ils sont utilisés pour aromatiser les vins, la bière, les sirops, les liqueurs, les viandes et les pains. La pulpe du fruit autour des graines est consommée ou mâchée comme stimulant. Les feuilles sont utilisées pour le thé

Partie testée : graines - épices^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Seeds - spice^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (μg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
0	0	0	0	0	0	0	0



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

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



De gauche à droite :

Par Inna Moody (innamoo), via wikimedia

Par Lemmikipuu (Travail personnel), via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est une plante alimentaire cultivée^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is a cultivated food plant^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tropicale. Il peut pousser dans des endroits arides. Il pousse dans la forêt et la savane. C'est souvent dans des endroits marécageux. Il pousse à l'ombre^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : It is a tropical plant. It can grow in arid places. It grows in forest and savannah. It is often in swampy locations. It grows in shade^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Angola, Bénin, Burkina Faso, Cameroun, Afrique centrale, Amérique centrale, Congo R, RD Congo, Côte d'Ivoire, Afrique de l'Est, Guinée équatoriale, Éthiopie, Gabon, Gambie, Ghana, Guinée, Guinée, Guyane, Haïti, Inde, Côte d'Ivoire, Libéria, Mali, Nigéria, Afrique du Nord, Sao Tomé-et-Principe, Sierra Leone, Togo, Ouganda, Afrique de l'Ouest^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Angola, Benin, Burkina Faso, Cameroon, Central Africa, Central America, Congo R, Congo DR, CÃ´te d'Ivoire, East Africa, Equatorial Guinea, Ethiopia, Gabon, Gambia, Ghana, Guinea, GuinÃ©e, Guyana, Haiti, India, Ivory Coast, Liberia, Mali, Nigeria, North Africa, Sao Tome and Principe, Sierra Leone, Togo, Uganda, West Africa^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 50 espèces d'Aframomum^{{{{0(+x)}}} (traduction automatique)}.

Original : There are about 50 Aframomum species^{{{{0(+x)}}}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

- ⁶² **toil d'épices** : <https://www.toildepices.com/wiki/index.php/Maniguette> ;
- ³ **PROTA4U (Protabase, en anglais)** : <https://www.prota4u.org/protav8.asp?h=M1.M25.M26.M27.M36.M4.M7&t=Aframomum.melegueta&p=Aframomum+melegueta#Protologue> ;
- ¹⁴ **PASSEPORTSANTÉ.NET** : https://www.passeportsante.net/fr/Solutions/PlantesSupplements/Fiche.aspx?doc=maniguette_afmomum_ps ;
- ¹²¹ **"Gernot Katzer's Spice Pages" (en anglais)** : https://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/Afra_mel.html ;
- **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Maniguette_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Maniguette_(en_français)) ;
 - https://en.wikipedia.org/wiki/Aframomum_melegueta (source en anglais) ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-218399 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npg.ars-grin.gov/taxonomydetail?id=101012> ;

Altschul, S.V.R., 1973, *Drugs and Foods from Little-known Plants*. Notes in Harvard University Herbaria. Harvard Univ. Press. Massachusetts. no. 455 (As *Aframomum granum-paradisi*) ; Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 18 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 11 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 304 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 105 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 5. Kew. (Also as *Aframomum granum-paradisi*) ; Chapman, J. D. & Chapman, H. M., 2001, *The Forest Flora of Taraba and Andamawa States, Nigeria*. WWF & University of Canterbury. p 213 ; Dibong, S. D., et al, 2011, *Inventory and Biodiversity of species edible wild fruits sold in the markets of Douala, Cameroon*. International Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology. 2(3). (Also as *Aframomum granum-paradisi*) ; e-monocot.org/taxon/urn:kew.org:wcs:taxon:218404 ; H. G. A. Engler, *Pflanzenr. IV*. 46(Heft 20):204. 1904 :213. 1904 (Also as *Aframomum granum-paradisi*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 247 ; FAO Corporate Document Repository. *The Major Significance of 'Minor' Forest Products*. Appendix 3 ; Global Plants JSTOR (As *Aframomum granum-paradisi*) ; 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 33 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 50 (As *Amomum melegueta*) ; (Also as *Amomum granum-paradisi*) ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes* Macmillan. p 204 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 408 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1890 ; Koni, J. M. & Bostein, K., 2008, *Noms et usages des plantes utiles chez les Nsong, DR Congo*. University of Gothenburg. Department of Oriental and African Languages. p 38 ; Latham, P., 2004, *Useful Plants of Bas-Congo province*. Latham & DFID p 17 ; Latham, P. & Mbuta, A. K., 2014, *Useful Plants of Bas-Congo Province, Democratic Republic of Congo*. Volume 1. p 20 ; Latham, P. & Mbuta, A. K., 2017, *Plants of Kongo Central Province, Democratic Republic of Congo*. Volume 1. 3rd ed p 28 ; Lautenschläger, T., et al, 2018, *First large-scale ethnobotanical survey in the province of Uíge, northern Angola*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine (2018) 14:51 ; Liengola, I. B., 2001, *A contribution to the study of native edible plants by the Turumbu and Lokele of the Tshopo District, Province Orientale, D. R. Congo*. Syst. Geogr. Pl. 71:687-698 ; Lykke, A. M., Mertz, O, and Ganaba, S., 2002, *Food Consumption in Rural Burkina Faso*, Ecology of Food and Nutrition, 41:119-152 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 381 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 225 (As *Aframomum granum-paradisi*) ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 80 ; Mercy, N. A., et al, 2016, *Survey of Wild Vegetables in the Lebialem Highlands of South Western Cameroon*. Journal of Plant Sciences 4(6): 172-184 ; Meregin, O. A., 2005, *Some endangered plants producing edible fruits and seeds in Southeastern Nigeria*. Fruits, Vol. 60 pp 211-220 ; Morton, J.K., 1961, *West African Lilies and Orchids*. Longmans. p 33 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 16 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 42 ; Pursglove, J.W., 1972, *Tropical Crops*. Monocotyledons. Longmans p 520 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 13th June 2011] ; Seidemann J., 2005, *World Spice Plants*. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 10 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique*. Espèces du Cameroun. CTA p 369 ; Vouleng, I. K., et al, 2012, *Antibacterial and antibiotic-potential activities of the methanol extract of some cameroonian spices against Gram-negative multi-drug resistant phenotypes*. BMC Research Notes, 5:299