

ESPÈCES FRUITIÈRES D'AMÉRIQUE TROPICALE

par **A. FOUQUÉ**

Nous poursuivons dans la revue FRUITS la publication d'une série d'articles portant sur les principales espèces à fruits comestibles que l'on rencontre dans les zones tropicales et subtropicales du Nouveau Monde.

La présentation est réalisée sous forme de notes descriptives, illustrées, concises, rédigées sur le plan suivant :

- dénomination en diverses langues,
- origine géographique,
- description botanique,
- exigences écologiques,
- culture, production, utilisation.

Les espèces sont groupées par familles, sans que l'ordre adopté dans cette suite soit en relation avec la phyllogénèse. Nous poursuivons cette série par les Burséracées, Buxacées, Hippocratéacées, Icacinacées, Polygalacées, Rutacées, Sapindacées.

We are going on, in the journal FRUITS, with the publication of a series of articles dealing with the principal species of edible fruit found in the intertropical and subtropical zones of the New World.

The articles, in the form of descriptive notes, illustrated and concises, are conform to the following pattern :

- names in various languages,
- geographic origin,
- botanical description,
- ecological requirements,
- cultivation, production and utilisation.

The species are grouped by families, but the order adopted in this series is not in accordance with phylogeny. We continue this series with the Burseraceae, Buxaceae, Hippocrateaceae, Icacinaceae, Polygalaceae, Rutaceae, Sapindaceae.

Seguimos en la revista FRUITS con la publicación de una serie de artículos dedicados a las principales especies de frutos comestibles que se encuentran en las zonas intertropicales y subtropicales del nuevo mundo.

La presentación, realizada bajo la forma de notas descriptivas, ilustradas, concisas, estan redactadas siguiendo el plan siguiente :

- denominaciones en diversas lenguas,
- origen geográfico,
- descripción botánica,
- exigencias ecológicas,
- cultivo, producción, utilizaciones.

Las especies estan agrupadas por familias, sin que el orden **adoptado** esté en relación con la foligénesis. Continuamos esta serie por las Burseraceas, Buxaceas, Hippocrateaceas, Icacinaceas, Polygalaceas, Rutaceas, Sapindaceas.

ABBREVIATIONS :

Al : Allemagne, Aml : Amérique latine, Ams : Amérique du Sud, An : Angleterre, Ant : Antilles, Arg : Argentine, Bré : Brésil, Chi : Chili, Col : Colombie, Cr : Costa Rica, Cu : Cuba, Dém : Demérara, Es : Espagne, Equ : Equateur, Fr : France, Gf : Guyane française, Gua : Guatémala, Hon : Honduras, Mex : Mexique, Nic : Nicaragua, Pan : Panama, Per : Pérou, Po : Portugal, Pr : Porto Rico, Sal : Salvador, Uru : Uruguay, Vén : Vénézuéla.

FAMILLE DES BURSÉRACÉES

PROTIUM HEPTAPHYLLUM MARCH.

Amyris ambrosiaca L.
Amyris brasiliensis WILLD.
Bursera tacahamaca BAILL.
Elaphrium heptaphyllum SPRUCE
Elaphrium tacahamaca SPRUCE
Icica guianensis PLANCH. et TRIANA
Icica heptaphylla AUBL.
Icica surinamensis MIQ.
Icica tacahamaca H.B.K.
Protium ambrosiacum DRUCE
Protium aromaticum ENGL.
Protium microphyllum H.B.K.
Protium tacahamaca MARCH.
Tingulunga heptaphylla KUNTZE

Fr : Bois d'encens (Ant), Encens du Brésil, Gommier blanc (Ant), Iciquier à sept folioles, Tacamaque (GF), Tacahamaque.

An : Brasil resintree.

Es : Aceiteco (Vén), Anime (Col, Vén), Asimine blanco (Col), Carana (Vén), Currucay (Vén), Hisi (Par), Incienso (Col), Isigo (Bol), Guacamayo (Col), Guacharaco (Col), Tacamahaco (Col, Vén), Zapatero (Vén).

Po : Almecega (Bré), Almiscar (Bré), Breu branco verdadeiro (Bré), Incenso (Bré).

ORIGINE.

Bois et forêts des Antilles, de tout le nord de l'Amérique du sud et descendant jusqu'au Paraguay au bas des Andes.

DESCRIPTION.

Il en existe de nombreuses variétés botaniques. Petit arbre de 2 à 3 m ou arbre jusqu'à 20 m de haut, ramilles rondes, excepté les jeunes extrémités, brillantes et glabres.

Feuilles alternes, imparipennées, composées de 5-7 (3-9) folioles, à pétiole de 3 à 7 cm de long ; folioles opposées, à pétiolule de 2,5 à 6 mm de long, oblongues-lancéolées ou oblongues-elliptiques, de 7 à 12 cm de long et de 2,5 à 4,5 de large, acuminées ou cuspidées à l'apex, cunéiformes à la base, entières, glabres subcoriaces, 10 à 14 paires de nervures latérales à peine saillantes dessous.

Inflorescences axillaires en glomérules très ramifiées de 1 à 2 cm de diamètre avec bractées et bractéoles ; fleurs hermaphrodites ou unisexuées polygames, à pédicelle de 2,5 à 3 mm de long, 4 (-5)-mères, vert-jaunâtre ou rougeâtre, calice cupuliforme de 5 mm de long avec lobes triangulaires, pétales ovales ou oblongs, glabrescents.

Fruit drupe ovoïde à un noyau ou globuleuse et 2-3 lobées à 2-3 noyaux, de 12 à 16 mm de long et de 7 à 15 de large, péricarpe rouge, déhiscent ; 1 à 3 noyaux osseux, irrégulièrement trigones, de 8 mm de long, entourés d'un arille blanc.

MULTIPLICATION.

Par graines.

UTILISATION.

L'arille, à saveur résineuse non désagréable, peut être consommé cru.

A l'incision, le tronc et les branches laissent exsuder une gomme balsamique, c'est le tacamaque blanchâtre ou encens du Brésil. Il est utilisé localement comme encens et dans certaines régions en médecine populaire. En forêt, il peut permettre, en outre, d'allumer un feu avec du bois mouillé.

PROTIUM ARACOUCHINI MARCH., des forêts du nord de l'Amérique du sud (Colombie aux Guyanes et au nord Brésil) est généralement un petit arbre de 3,50 à 10 m de haut, rarement arbre jusqu'à 20 m. Ses fruits, ovoïdes-obliques et monospermes ou subglobuleux et 2-4 lobés et 2-4 noyaux, ont un arille blanc comestible.

PROTIUM DECANDRUM MARCH., des forêts des Guyanes est un arbre de 12 à 20 m de haut. Ses fruits, ovoïdes pointus, verts et rouges intérieurement, ont de 1 à 1,5 cm de long. Le noyau anguleux est entouré d'un arille rose de goût agréable.

PROTIUM ELEGANS ENGL., des forêts des Guyanes au Brésil (Sao Paulo), est un arbre produisant des fruits ovoïdes-obliques de 10 à 15 mm de long et de 7 à 10 de large, aigus, 2-4 lobés à 2-4 noyaux. L'arille entourant les noyaux est comestible cru.

PROTIUM GUIANENSE MARCH., des forêts, principalement sur le bord des rivières, du nord de l'Amérique du sud et de quelques Antilles, est un petit arbre de 5 à 6 m de haut. Ses fruits, ovoïdes et monospermes ou globuleux et 2-4 lobés et 2-4 noyaux, jaunâtres, ont de 7 à 15 mm de long et 7 à 13 de large. L'arille rougeâtre, douce, à saveur résineuse, entourant les noyaux, est comestible cru. C'est, en outre, le producteur de Tacamaque jaune ou élémi de Guyane.

TETRAGASTRIS ALTISSIMA SWART

Amyris altissima WILLD.
Bursera altissima BAILL.
Elaphrium altissimum SPRUCE
Icica altissima AUBL.
Icica cuspidata H.B.K.
Protium altissimum MARCH.
Tetragastris phanerosepala SANDW.
Tingulunga altissima KUNTZE

Fr : Cèdre bagasse (GF), Cèdre blanc (GF), Encens rouge (GF), Iciquier cèdre.

An : Haiawaballi (Dém)

Es : Carana (Vén), Cèdre blanco (Vén), Cedro dulce (Vén), Jacifate (Vén), Mararo (Vén), Yacifate (Vén).

ORIGINE.

Forêts des Guyanes à l'ouest du Brésil, sur sols sains.

DESCRIPTION.

Arbre de 10 à 20 m de haut et de 90 à 120 cm de diamètre, à contreforts très irréguliers, se divisant souvent à la base, ramilles robustes, d'abord finement poilues roussâtres, tôt glabres et lenticellées.

Feuilles alternes, imparipennées, de 40 à 50 cm de long, composées de 7 à 9 (5-15) folioles, à pétiole de 19 à 20 cm de long; folioles opposées, à pétiole de 3 à 5 mm de long, oblongues ou elliptiques-oblongues, de 12 à 21 cm de long et de 4 à 8 de large, longuement acuminées à l'apex, aiguës et asymétriques à la base, entières, subcoriaces, 12 à 16 paires de nervures latérales, saillantes dessous.

Inflorescences terminales ou axillaires en cymes d'environ 20 cm de long avec axes pubérulents et munies de bractées ou bractéoles; fleurs hermaphrodites ou unisexuées de 5 à 6 mm de long, 5-mère, calice pubérulent de 2,5 à 3 mm long à tube aussi long que les lobes triangulaires, corolle tubulaire à lobes oblongs et triangulaires à l'extrémité.

Fruit drupe déhiscente, ovoïde et monosperme ou subglobuleuse et 2-5 lobées et 2-5 noyaux, de 2,5 à 3 cm de long et de 2 à 4,5 de large, aiguë à l'apex, glabrescente, rouge; 1 à 5 noyaux ovoïdes aplatis dans un arille blanc.

MULTIPLICATION.

Par graines qui demandent 18 à 30 jours pour lever.

UTILISATION.

L'arille, sucré, peut être consommé cru

Le bois est utilisé en ébénisterie.

TETRAGASTRIS HOSTMANNII KUNTZE, des forêts des Guyanes, est un arbre produisant des fruits ovoïdes-elliptiques et monospermes ou subglobuleux-cordiformes 2-4-lobés à 2-4 noyaux, aigus à l'apex, de 17 à 20 mm de long et de 12 à 20 de large, déhiscent. L'arille, entourant les noyaux, est comestible cru.

TETRAGASTRIS PANAMENSIS KUNTZE, des forêts de l'Amérique centrale aux Guyanes, est un arbre de 10 à 20 et jusqu'à 25 m de haut. Ses fruits ovoïdes et monospermes ou subglobuleux et 2-5 lobés à 2-5 noyaux, aigus, ont de 15 à 25 mm de long et de 12 à 25 de large, déhiscent. L'arille, à saveur résineuse et sucrée, entourant les noyaux peut être consommé cru.

BURSERA LEPTOPHLOEOS ENGL., des forêts du nord-est du Brésil (Bahia), est un petit arbre épineux, d'environ 6 m de haut. Ses fruits globuleux, déhiscent par 2-3 valves, ont un épicarpe coriace et contiennent 2-3 noyaux entourés d'un arille. Ce dernier est comestible cru lorsque le fruit est bien mûr, sinon sa saveur est amère.

FAMILLE DES BUXACÉES

SIMMONDSIA CHINENSIS SCHNEID.

Brochia dichotoma MAURI

Buxus chinensis LINK

Simmondsia californica NUTT.

Simmondsia pabulosa KELLOGG.

Fr : Jojoba.

An : Pignut

Es : Jojoba (Mex).

ORIGINE.

Contrairement à ce que son nom pourrait laisser croire, n'est pas originaire de la Chine, mais des régions arides du nord-ouest du Mexique (Baja California et Sonora) et des USA (sud de la Californie).

DESCRIPTION.

Arbuste dioïque, de 1 à 2 m de haut et pouvant atteindre 5 m lorsque les conditions sont très favorables, tronc fort, très ramifié, branches tortueuses.

Feuilles opposées, simples, entières, sessiles ou presque ; limbe oblong ou ovale, petit, obtus à l'apex, atténué à la base, marge légèrement ondulée, épais, coriace, de couleur d'un vert plus ou moins clair.

Fleurs axillaires, petites, les mâles en grappes, à sépales imbriqués, à 5 pétales obovales, unis à la base et à 9 étamines, fleurs femelles solitaires et apétales.

Fruit capsule ovoïde à 3 loges, mais ne contenant généralement qu'une graine par avortement des deux autres, d'environ 15 mm de long et 10 de large et de couleur brun-rougeâtre.

MULTIPLICATION.

Par graines.

PRODUCTION.

La plante entre en production au cours de sa sixième année et il s'écoule de 4 à 5 mois entre la floraison et la récolte. En culture, on peut obtenir un rendement de 7 kg de graines par plant (environ 1,5 kg à l'état sauvage).

UTILISATION.

La graine a une saveur semblable à celle de la noisette, mais légèrement amère lorsqu'elle est consommée crue. On préfère la consommer grillée. Après l'avoir grillée et moulue, en ajoutant de l'eau et du sucre, on en fait aussi une sorte de bouillie (atole champurrado).

Elle contient en outre, 46 p. cent d'huile comestible.

FAMILLE DES HIPPOCRATÉACÉES

SALACIA LAEVIGATA DC.

Anthodon laevigatum STEUD.
Peritassa laevigata A.C. SMITH
Peritassa smaragdina MIERS
Peritassa rorira MIERS
Peritassa rubicunda MIERS
Salacia amazonica LOESN.
Salacia siputa S. MOORE
Tonsella laevigata HOFFM.
Tontelea laevigata HOFFM.

Es : Huevo de gato (Col).

Po : Gogo (Bré), Guapeua (Bré).

ORIGINE.

Régions de l'Amazone et de l'Orénoque.

DESCRIPTION.

Liane grimpant sur les arbres, à tige cylindrique et glabre, ramilles lenticellées.

Feuilles opposées, simples, à pétiole d'environ 1 cm de long ; limbe elliptique ou oblong, de 8 à 18 cm de long et de 3 à 8 de large, aigu à l'apex, arrondi ou aigu à la base, entier ou légèrement crénelé sur les bords, 7 à 10 paires de nervures secondaires saillantes dessous.

Inflorescences axillaires en panicules multifides plus courtes que les feuilles ; fleurs hermaphrodites, calice à 5 sépales inégaux, ovales, ciliés, corolle à 5-7 pétales libres, spatulés-obovoides, de 2 à 3 mm de long et de 1,5 à 2 de large, obtus ou arrondis à l'apex, de couleur jaune-crème ciliés.

Fruit baie indéhiscente, subglobuleuse ou globuleuse, d'environ 6 cm de diamètre de couleur orangée, péricarpe lisse, coriace, de 3 mm d'épaisseur ; environ 6 graines anguleuses d'environ 2,5 cm de long et 2 de large dans une pulpe orangée.

MULTIPLICATION.

Par graines.

UTILISATION.

La pulpe, de saveur agréable, se consomme crue ou sous forme de marmelades.

SALACIA CAMPESTRIS WALP., du Brésil (Bahia et Goyaz à Minas Gerais et Sao Paulo), est un arbuste produisant des fruits globuleux de 10 à 12 mm de diamètre d'un vert presque glauque. La peau, coriace, entoure un mésocarpe charnu de 5 mm d'épaisseur environ qui ne contient généralement qu'une graine globuleuse de 7 mm de diamètre entourée d'un arille comestible cru.

SALACIA CRASSIFOLIA G. DON, du Brésil (Minas Gerais Goyaz, Piahy), est un arbuste ou un petit arbre de 1,80 à 4 m de haut. Ses fruits, globuleux, jaune clair, ont de 2,5 à 4 cm de diamètre et contiennent trois graines dans une pulpe mucilagineuse, douce, comestible crue.

SALACIA PANICULATA G. DON, du Brésil (forêts de Rio de Janeiro), est un arbuste subgrimpant produisant des fruits à peau épaisse et contenant des graines anguleuses, dures, dans une pulpe mucilagineuse, comestible crue.

SALACIA SCANDENS GRISEB., des Guyanes et de Trinidad, est un arbuste grimpant dont les fruits charnus, globuleux ont une pulpe légèrement sucrée, comestible crue.

SALACIA SYLVESTRIS STEUD., du Brésil (Rio de Janeiro), est un arbuste produisant des fruits obovoïdes de 2 à 3 cm de long et 2 de large, noirs, pruneux-glauques. La peau mince, coriace entoure une pulpe mucilagineuse, sucrée, comestible crue et entourant des graines triangulaires.

HIPPOCRATEA COMOSA SWARTZ, des Guyanes et de Trinidad, est un grand arbrisseau grimpant. Ses fruits sont formés de 3 carpelles unis à la base, largement obovales-oblongs, de 5 à 8 cm de long, comprimés, nervés. Les amandes oléagineuses, des graines qu'ils contiennent, sont comestibles crues.

FAMILLE DES ICACINACÉES

PORAQUEIBA SERICEA TUL.

Poraqueiba acuminata MIERS.

Fr : Umari d'Amazonie, Umari rouge.

Es : Umari (Col).

Po : Umari (Bré), Umario do Amazonas (Bré), Umari roxo (Bré).

ORIGINE.

Forêts du Brésil (Para) et de la haute Amazonie (Brésil, Colombie, Équateur, Pérou) sur sols sains.

DESCRIPTION.

Arbre de 10 à 18 m de haut à cime pyramidale ou en coupe et branches retombantes.

Feuilles alternes, simples, entières, à pétiole de 2 à 2,5 cm de long ; limbe ovale, oblong ou ovale-oblong, de 17 à 25 cm de long et de 10 à 15 de large, acuminé à l'apex, parcheminé ou coriace, dessus glabre et vert sombre, dessous jaune pâle et à nervures imprimées, pubescentes.

Inflorescences axillaires en grappes de 5 à 8 cm de long ; fleurs hermaphrodites, calice à 4 segments jaunes, subimbriqués, 4 pétales blancs, triangulaires, de 2,5 mm de long et jusqu'à 1,5 de large, canescents à l'intérieur, 5 étamines.

Fruit drupe ovale de 3 à 4 cm de long et de 2 à 3,5 de large, peau mince, rouge foncé ; un gros noyau blanc recou-

vert d'une laine fine dans une pulpe huileuse.

MULTIPLICATION.

Par graines qui demandent de 35 à 50 jours pour lever.

UTILISATION.

La pulpe huileuse, odorante, de saveur peu agréable mais très appréciée par les indigènes, est consommée crue.

PORAQUEIBA PARAENSIS DUCKE, des forêts du Brésil (Para et Amazonie), est un arbre de 10 à 15 m de haut. Ses fruits, ovoïdes-allongés, ont de 5 à 7 cm de long et de 3,5 à 4 de diamètre. La peau mince, jaune-orangé ou, quelquefois, vert-jaunâtre, entoure une pulpe jaune, huileuse, odorante, contenant un gros noyau ovoïde de 4,5 à 6 cm de long. La pulpe, à forte odeur de térébenthine, est consommée crue.

CALATOLA MOLLIS STANDL., du Mexique (Puebla et Chiapas), est un arbre de 15 à 20 m de haut. Ses fruits, ovoïdes, verts, veloutés, contiennent un noyau oblong rugueux et couvert d'aspérités, jaune, d'environ 6 cm de long et 4 de large. La pulpe entourant le noyau est douce et comestible crue.

FAMILLE DES POLYGALACÉES

MOUTABEA GUIANENSIS AUBL.

Fr : Graines macaque (GF), Moutabé (GF), Moutabier de la Guyane, Moutabou (GF).

ORIGINE.

Forêts secondaires de la Guyane française et du Brésil (Para).

DESCRIPTION.

Arbrisseau sarmenteux formant buisson plus ou moins épais de 1,50 à 2 m de haut, les rameaux jeunes pubérulents.

Feuilles alternes, simples, entières, à pétiole de 3 à 7 mm de long ; limbe ovale-allongé de 4 à 10 cm de long et de 1,5 à 4 de large, aigu ou obtus-émarginé à l'apex, coriace, glabre, nervure médiane très saillante dessous.

Inflorescences axillaires en courtes grappes ; fleurs hermaphrodites, irrégulières, odorantes, de 10 à 12 mm de long, calice et corolle unis au tube staminal, 5 sépales subobtus, ciliolulés, 5 pétales blanc jaunâtre, plus ou moins égaux, obtus, glabres.

Fruit drupacé, jaune, à 3 loges ; graines à enveloppe blanche puis rousse, ovoïdes pointues, latéralement comprimées, à amande violette pointillée de blanc, dans une pulpe gélatineuse.

MULTIPLICATION.

Par graines.

UTILISATION.

La pulpe, douce et fondante, peut être consommée crue.

MOUTABEA ACULEATA POEPP., du Pérou, est un arbuste très sarmenteux produisant des fruits globuleux de 3,5 à 5 cm de diamètre, obtusément apiculés. La pulpe jaune est comestible crue.

MOUTABEA DIBOTRYA MART., du Brésil (zones sableuses du Para), est un arbrisseau produisant des fruits globuleux de 3 à 4 cm de diamètre, glabres, jaunes, à pulpe plutôt insipide, comestible crue.

FAMILLE DES RUTACÉES

CASIMIROA EDULIS LEX. et LLAVE.

Fr : Matasano, Pomme mexicaine, Sapote blanche.

An : Common white sapote, Mexican apple, Matasano, White sapote.

Al : Weisse sapote.

Es : Cochil sapota (PR), Manzana kai (PR), Matasano (Esp, AmL), Sapote blanco (Esp), Zapote (Col), Zapote blanco (Cub, Mex, Gua).

ORIGINE.

Hautes terres du sud du Mexique et du Guatemala entre 800 et 2.000 m d'altitude.

DESCRIPTION.

Petit arbre ou arbre de 3,50 à 15 m et plus de haut, à port dressé ou étalé, tronc court et épais souvent couvert d'excroissances verruqueuses à la base.

Feuilles alternes, composées-digitées, à pétiole mince de 10 à 15 cm et plus de long ; (-3) 5 folioles pétiolulées, elliptiques, lanéolées ou ovales, de tailles différentes, la plus grande de 15 à 20 cm de long et de 6 à 8 de large, les autres de 7,5 à 13 cm de long, acuminées à l'apex, aiguës à la base, entières, glabres, luisantes dessus.

Inflorescences axillaires en panicules courtes ; fleurs dioïques-polygames, petites, d'environ 1 cm de diamètre, jaune-verdâtre, calice à 5 segments courts, pubescents, 5 pétales valvés, oblongs, aigus et récurvés à l'apex, les mâles avec 5 étamines fertiles.

Fruit drupe ronde ou ovoïde, de 6 à 12 cm de diamètre, peau très fine, jaune-verdâtre ou jaune à maturité, membraneuse ; 1 à 5 graines, généralement 3, ovoïdes ou elliptiques, de 2,5 cm de long et 2 de large dans une pulpe couleur crème ou jaunâtre, fondante, juteuse.

EXIGENCES.

Pousse mieux à des altitudes de 600 à 1.500 m et plus sous les tropiques. Peu exigeant, résiste à des conditions défavorables (sol dur et pierreux, sols relativement lourds s'ils drainent bien, périodes de sécheresse prolongées, etc.), préfère, cependant, les sols sablo-argileux acides.

MULTIPLICATION.

Par graines qui demandent de 20 à 30 jours pour lever, mais donnent, par la suite, des fruits de qualité très variable ; par greffage en écusson sur porte-greffe de la même espèce.

VARIÉTÉS.

Un certain nombre ont été sélectionnées : Dade, Harvey, Pike, Coleman, Golden, Lenz, Wilson, etc. Les trois premières semblent les plus intéressantes.

CULTURE.

Plantation à des espacements de 5 à 8 m en tous sens selon les conditions de climat et de sol. Les fruits peuvent être déformés par manque de développement de la graine dans une ou plusieurs carpelles. Une stérilité totale ou partielle du pollen peut être la cause du non rendement de certains arbres.

PRODUCTION.

Les plants issus de graines demandent de 7 à 8 ans pour entrer en rapport.

UTILISATION.

La pulpe fondante et de saveur douce rappelant un peu celle de la sapotille (pour les fruits de bonne qualité) est consommée crue à pleine maturité ou, quelquefois, en confitures.

Les graines ont des propriétés hypnotiques et narcotiques et, c'est pourquoi, les anciens Aztèques appelaient le fruit «cochiltzapotl» (tzapotl = fruit doux, cochi = dormir).

CASIMIROA TETRAMERIA MILLSP., des hautes terres du Mexique (Yucatan, Chiapas) et du Guatemala, est un arbre de 10 à 15 m de haut. Ses fruits, généralement ovoïdes, ont de 7 à 12 cm de diamètre. La pulpe, quoiqu'un peu amère, se consomme crue.

FAMILLE DES SAPINDACÉES

MELICCOCA BIJUGA L.

Melicoccus bijugatus JACQ.
Stadmannia bijuga DIETR.

Fr : Kenépier, Kenettier, Knépier, Quenettier.
An : Genip, Genip lime, Geniptree, Honeyberry, Jamaïca bullace plum, Knippelboom, Spanish lime.
Al : Dotterknippe
Es : Grozella de miel (Mex), Macao (Vén), Maco (Vén), Mamon (Nic,Pan,Vén), Mamoncillo (AmL), Mauco (Vén), Muco (Vén), Quenepa (Esp, Col, PR).
Po : Arvore de Canopy.

ORIGINE.

Colombie et Vénézuéla entre 350 et 1.000 m d'altitude.

DESCRIPTION.

Petit arbre ou arbre généralement de 6 à 15 m de haut et de 20 à 35 cm de diamètre, mais pouvant atteindre 30 m de haut, croissance lente, frondaison ample.

Feuilles alternes, composées-paripennées, à pétiole de 4,5 à 7,5 cm de long ; 2 paires de folioles opposées ou subopposées, sessiles, elliptiques-lancéolées ou elliptiques-oblongues, de 8 à 11 cm de long et de 2,5 à 4,5 de large, aiguës ou acuminées à l'apex, aiguës ou atténuées à la base, la paire supérieure plus grande que la paire inférieure entières, glabres.

Inflorescences terminales ; fleurs souvent dioïques, plus rarement monoïques ou polygames, les mâles en racèmes ramifiés, les femelles, généralement, en racèmes simples, toutes à pédicelle de 4 à 8 mm de long, de couleur blanc-verdâtre, odorantes, 4 sépales presque libres de 1,5 à 2 mm de long, 4 pétales de 3 mm de long.

Fruit bacciforme globuleux ou ovoïde, de 2 à 3 cm de diamètre, épicarpe lisse ou granuleux, coriace, vert en dehors, blanc en dedans ; une grosse graine ovoïde de 1,5 à 2 cm de long dans un arille très adhérent, mince, gélatineux, juteux, de couleur jaune ou saumonée.

MULTIPLICATION.

Par graines qui demandent de 15 à 30 jours pour lever. Les meilleurs sujets peuvent être propagés par greffage en approche ou par marcottage.

CULTURE.

Un espacement de 8 à 10 m en tous sens est nécessaire.

UTILISATION.

L'arille, de saveur acidulée, un peu astringente, agréable mais assez souvent acide surtout avant complète maturité, est consommé cru. L'amande des graines peut être consommée grillée.

MELICCOCA LEPIDOPETALA RADLK., de la Bolivie, du Paraguay et de l'extrême nord de l'Argentine, est un arbre de 8 à 10 et jusqu'à 15 m de haut. Ses fruits, ovoïdes ou globuleux, jaunes, d'environ 2,5 cm de long, contiennent une graine dure d'environ 18 mm de long et 12 de large, enveloppée dans un arille mince, fibro-mucilagineux. Cet arille, de saveur douce ou astringente, est consommé cru.

PAULLINIA CUPANA H.B.K.

Paullinia sorbilis MART.

Fr : Guarana
Es : Cupana (Vén), Guarana (Vén), Ojo (Vén).
Po : Guarana (Bré), Guarana-sipo (Bré), Guarana-uva (Bré), Urana (Bré).

ORIGINE.

Forêts de la région amazonienne du Vénézuéla et du Brésil adjacent.

DESCRIPTION.

Liane ligneuse pouvant atteindre 15 m de long, munie de vrilles, à tiges de 4 à 8 mm de diamètre, profondément 4-5 sillonnées.

Feuilles alternes, composées-imparipennées, de 20 à 40 cm de long, à pétiole canaliculé dessus, de 7 à 15 cm de long ; 5 folioles, la supérieure oblongue, les inférieures ovales, de 10 à 20 cm de long et de 4,5 à 9 de large, brièvement acuminées à l'apex, aiguës, légèrement cunéiformes ou arrondies à la base, un peu dentées dans la moitié supérieure.

Inflorescences axillaires en panicules de 6 à 20 cm de long ; fleurs unisexuées blanches, corolle à 5 sépales inégaux, les intérieurs de 3 mm de long, corolle à 4-5 pétales oblongs de 5 mm de long.

Fruit capsule ellipsoïdale, stipitée, de 2 à 3 cm de long et de 1 à 1,5 de large, déhiscente par 3 valves, péricarpe d'abord rose-rougeâtre puis brun foncé ; généralement 3 graines ovoïdes de 12 à 20 mm de long, noires, dures, luisantes, entourée d'un arille rougeâtre.

MULTIPLICATION.

Par graines (le semis semble délicat) et, probablement, par bouturage de jeunes pousses.

PRODUCTION.

Un pied pourrait donner 10 kg de graines et vivrait une quarantaine d'années.

UTILISATION.

Aux graines réduites en poudre, on ajoute de l'eau et du

sucré pour faire des boissons rafraîchissantes et toniques.

Mais, surtout, après torréfaction qui désagrège les téguments, on sépare les graines par tamisage. Ces dernières sont ensuite triturées, humectées avec de l'eau pour former une pâte, généralement moulée en bâtons qui sont passés pendant plusieurs jours à la fumigation. Cette pâte de guarana sert ensuite à la confection de boissons gazeuses ou non.

Les graines contiennent un excitant analogue à la caféine: la guaranatine à raison de 4,2 à 4,8 p. cent.

PAULLINIA ELEGANS CAMB., du Brésil (Céara à Rio Grande do Sul), est un petit arbre pouvant atteindre 10 m de haut. Ses fruits ellipsoïdes, stipités, d'environ 20 mm de long et 12 de large, rouges, contiennent une graine de 8 mm de long et 6 de large, noire, luisante, entourée d'un arille charnu, blanc, comestible cru.

PAULLINIA PINNATA L., d'Amérique tropicale dans les forêts secondaires et aussi d'Afrique tropicale (importé ?), est une liane ligneuse, grimpante par vrilles, de 3,50 à 5, mais pouvant atteindre 10 m de long. Ses fruits, en forme de massue, stipités et aigus, glabres, rouges, ont de 2 à 3 cm de long et 1 de large. Ils contiennent, généralement, une graine elliptique, légèrement aplatie, de 1 cm de long, noire, luisante, dans un arille blanc, comestible cru. La plante est réputée entièrement vénéneuse dans beaucoup de pays.

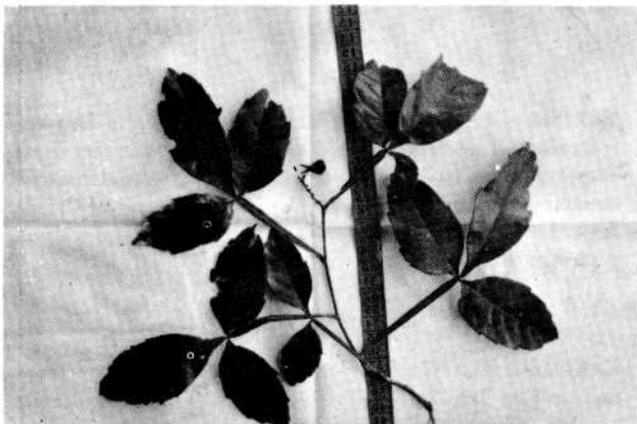


Photo 145. *Paullinia pinnata* L.

PAULLINIA MACROPHYLLA H.B.K., des forêts de Colombie et d'Équateur, est une liane produisant des fruits rouges, obovoïdes, stipités, de 2 à 3 cm de long et autant de large, trilobulaires, déhiscents, pileux du centre jusqu'à la base. Chaque carpelle contient une graine obovoïde, olivâtre ou noirâtre, brillante, recouverte de la base au centre d'un mince arille blanc, doux, comestible cru.

TALISIA ESCULENTA RADLK.

Meleagrinx pernambucana ARRUDA

Sapindus edulis ST HIL.

Sapindus esculentus ST HIL.

Fr : Pitoulier comestible.

Po : Pitomba (Bré), Pitomba-rana (Bré), Pitombeira (Bré).

ORIGINE.

Forêts du Brésil (Céara au Mato Grosso et au Minas Gerais) à la Bolivie et au nord de l'Argentine.

DESCRIPTION.

Petit arbre de 4 à 12 m de haut, à croissance rapide, écorce grise et lisse.

Feuilles alternes, composées-paripennées, de 10 à 30 cm de long, à pétiole de 2 à 10 cm de long ; 2 à 4 paires de folioles à pétiolules de 1 à 2 mm de long, oblongues ou oblongues-sublancéolées, de 3 à 14 cm de long et de 1 à 6,5 de large, brièvement acuminées à l'apex, subaiguës à la base, entières, chartacées, glabres.

Inflorescences terminales en panicules ; fleurs polygames, odorantes, blanches, de 6 à 8 mm de diamètre, calice pubérent à 5 segments, 5 pétales onguiculés.

Fruit baie globuleuse ou subglobuleuse, d'environ 25 mm de long et de largeur égale au milieu, péricarpe ligneux, glabre, de couleur gris-jaune ; une, quelquefois deux, graine oblongue dans une pulpe charnue, blanche, translucide.

MULTIPLICATION.

Par graines.

UTILISATION.

La pulpe, acidulée et agréable, est consommée crue.

TALISIA OLIVAEFORMIS RADLK.

Melicocca olivaeformis H.B.K.

Fr : Pitoulier à fruits oliviformes.

An : Yellow genip (Trinidad)

Es : Cotoperiz (Vén), Cotoplis (Col), Cotopriz (Vén), Mamon cotopli (Col), Mamon de mico (Col), Tapaljocote (Gua, Sal).

ORIGINE.

Généralement sur sols pauvres du sud du Mexique au nord de l'Amérique du sud (Colombie, Vénézuéla, Trinidad, nord-ouest Brésil).

DESCRIPTION.

Petit arbre ou arbre de 6 à 12 et jusqu'à 18 m de haut, à ramilles glabres ou pileuses, lenticellées et canaliculées.

Feuilles alternes, composées-paripennées, à pétiole de 1 à 6 cm de long, canaliculé dessus ; 2 à 4 paires de folioles

opposées, à pétiole court, elliptique ou quelquefois ovales, de 2 à 14 cm de long et de 0,8 à 10 de large, aiguës ou obtuses à l'apex, obtuses ou subaiguës à la base, entières, glabres, chartacées ; nervures jaunâtres et saillantes dessous.

Inflorescences axillaires ou terminales, dans le premier cas composées de faisceaux courts et dans le deuxième en panicules à rameaux longs et anguleux ; fleurs polygames ou dioïques, calice de couleur crème à 5 segments ovales-oblongs, de 2,5 à 3 mm de long, aigus à l'apex, velus dans la partie inférieure et glabres dans la supérieure, 5 pétales de couleur crème, libres, elliptiques, de 3,5 à 4 mm de long et de 1 à 1,5 de large, acuminés à l'apex, hispides à l'extérieur et squameux à la base dedans, 8 étamines.

Fruit baie ellipsoïde, de 2,5 à 3,5 cm de long et de 1,5 à 2,5 de large, péricarpe ligneux, de couleur jaune-orangé avec une courte pubescence blanchâtre ; une graine elliptique dans une pulpe de couleur orangée.

MULTIPLICATION.

Par graines.

UTILISATION.

La pulpe, de saveur douce et agréable, peut être consommée crue ou servir à la préparation de boissons ou de gelées.

TALISIA PEDICELLARIS RADLK.

Cupania pedicellaris SAGOT.

Fr : Pitoulier à fleurs pédicellées.

Po : Pitomba do norte (Bré).

ORIGINE.

Forêts des Guyanes et du nord Brésil.

DESCRIPTION.

Petit arbre ou arbre élancé à rameaux grêles, les jeunes finement poilus, puis glabrescents.

Feuilles alternes, composées-paripennées, de 14 à 25 cm de long, à pétiole de 3 à 5 cm de long ; 2 à 3 paires de folioles à pétiole mince de 3 à 5 mm de long, ovales-oblongues, de 5 à 16 cm de long et de 3 à 6,5 de large, acuminées à l'apex, arrondies ou aiguës à la base, entières, chartacées, glabres dessus, couvertes dessous de poils très fins, droits ou courbes, hérissés sur la nervure médiane, 7 à 10 paires de nervures latérales arquées, anastomosantes et saillantes dessous.

Inflorescences axillaires au sommet des rameaux, de 2 à 5 cm de long, finement poilues et formées de fleurs solitaires ou en cymes ; fleurs polygames, pédicellées, petites, de 3 à 4 mm, subglabres, 5 sépales coriaces, pubérulents, ciliolulés, 5 pétales onguiculés, ciliolulés.

Fruit baie ovoïde, aiguë, de 20 à 25 mm de long et de 10 à 13 de diamètre, péricarpe coriace, glabre, luisant, de couleur jaune-orangé ; une graine ellipsoïde dans une pulpe blanche, épaisse, juteuse.

MULTIPLICATION.

Par graines.

UTILISATION.

La pulpe, acidulée et parfumée, peut être consommée crue.

TALISIA ACUTIFOLIA RADLK., des forêts du Brésil (Amazone), est un arbuste d'environ 2,50 m de haut. Ses fruits elliptiques, de couleur jaune clair, subglabres ont environ 25 mm de long et 15 de large. La pulpe entourant la graine peut être consommée crue.

TALISIA CERASINA RADLK., du Brésil (Para, haut Amazone, Mapiri et Tapajoz), est un arbuste de 2 à 3 m de haut ou un petit arbre. Ses fruits, oblongs, apiculés, légèrement granuleux, jaunes, subsoyeux, ont de 15 à 18 mm de long. La mince couche de pulpe, de peu de saveur, entourant la graine, peut être consommée crue. L'amande, elle-même peut également être consommée crue.

TALISIA CUPULARIS RADLK., du Brésil (haut Amazone et régions voisines), est un petit arbre de 3 à 5 m de haut. Ses fruits ovoïdes, de couleur jaune clair, jeunes densément pubescents, ont une pulpe comestible crue, légèrement acidulée.

TALISIA GUIANENSIS AUBL., des forêts de la Guyane française, est un arbrisseau de 1 à 1,50 m de haut. Ses fruits elliptiques, apiculés, glabres, légèrement granuleux, de couleur jaune-rouille, ont environ 3 cm de long et 2,5 de large. La pulpe, plutôt insipide, entourant les 1 à 3 graines, peut être consommée crue.

TALISIA HEXAPHYLLA VAHL, du Vénézuéla et de Trinidad, est un petit arbre de 5 à 10 m de haut. Ses fruits ovoïdes, velus ont une pulpe pouvant être consommée crue.

ALLOPHYLUS EDULIS RADLK., des forêts du Brésil au nord de l'Argentine et à l'Uruguay est un petit arbre de 0,50 à 5 m de haut. Ses fruits, drupacés, globuleux, rouges, ont environ 8 mm de long. La pulpe, douce et agréable, mais astringente, est comestible crue.