

Baccaurea motleyana Müll.Arg., 1866 **(Rambai)**

Identifiants : 3995/bacmot

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

• **Classification phylogénétique :**

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

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Euphorbiales ;**
- **Famille : Euphorbiaceae ;**
- **Tribu : Antidesmeae ;**
- **Genre : Baccaurea ;**

• **Synonymes : Pierardia motleyana Müll.Arg. 1864 (= basionym, Baccaurea pubescens Pax & K.Hoffm. 1866 ;**

• **Synonymes français : rambi, rambai commun (tp* de "common rambai"), / mafai farang{{69 ;**

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : rambai, common rambai, Motley's rambai , rambi (phi), menteng (ms), negeri (ms), rambai (ms), rambeh (ms) ;**



• **Note comestibilité : *****

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

Fruit (fruits^{2(+),27(+x),65(+x),69} (chair^(dp) {arillodes^{65(+x)} et péricarpes^(dp*)} crue^{27(+x),65(+x)} ou cuite^{27(+x)}) [nourriture/aliment : fruit potentiel^{{{(2+)}}}; et base boissons/breuivages^{{{{(dp*)}}}} fermenté(e)s : vin^{{{{65(+x)}}}}; et jus^{65(+x)} [base^(dp*) boissons/breuivages^{{{{(65(+x))}}}}] comestible.*

Détails :

Le rambai est principalement cultivé pour son fruit. L'arillode, douce à légèrement acide, est consommée crue ou en confitures et conserves. Le jus de n'importe quelle variété peut être utilisé pour faire des boissons en le sucrant et diluant selon les goûts et en le servant avec de la glace. Le fruit peut être fermenté et transformé en un vin^{{{{65(+x)}}}}.

Les fruits sont consommés frais, cuits et confits. Les fruits les plus acides sont cuits. Les fruits sont fermentés dans une boisson. Ils sont également utilisés pour le vinaigre

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

Original : Fruitt^{{{{(0+)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
79	272	65	1.7	0	0	0.8	0



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

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



Par Eric in SF (Travail personnel, via wikipedia)

- **Petite histoire-géo :**

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un arbre cultivé^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

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

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il convient aux tropiques des plaines chaudes et humides. Il a besoin d'une position chaude sans gel. Il pousse de 15 à 500 m d'altitude. Au Yunnan^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : A tropical plant. It suits the hot humid lowland tropics. It needs a warm frost free position. It grows from 15 to 500 m altitude. In Yunnan^{(((0(+x))}.

- **Localisation :**

Asie, Australie, Brunei, Chine, Indochine, Indonésie, Malaisie, Pacifique, Philippines, Asie du Sud-Est, Sri Lanka, Thaïlande, Vietnam^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.

Original : Asia, Australia, Brunei, China, Indochina, Indonesia, Malaysia, Pacific, Philippines, SE Asia, Sri Lanka, Thailand, Vietnam^{(((0(+x))}.

- **Notes :**

*Il existe environ 80 espèces de *Baccaurea*^{(((0(+x)) (traduction automatique))}.*

*Original : There are about 80 *Baccaurea* species^{(((0(+x))}.*

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-18642 ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://ngcgr.cnr.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=6223> ;

- [69Xycol](#) ;

dont livres et bases de données :²⁷ *Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 44, par Louis Bubenicek), 65"Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants" (livre en anglais, volume 4, page 239 à 242, par T.K. Lim) ;

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

Arora, R. K., 2014, *Diversity in Underutilized Plant Species - An Asia-Pacific Perspective*. Bioversity International. p 60 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, *Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics*. AUC Press. p 51 ; Burkhill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 282 ; Chai, P. P. K. (Ed), et al, 2000, *A checklist of Flora, Fauna, Food and Medicinal Plants*. Lanjak Entimau Wildlife Sanctuary, Sarawak. Forestry Malaysia & ITTO. p 167 ; Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, *Malaysian Fruits in Colour*. Tropical press, Kuala Lumpur p 32 ; Coronel, R.E., 1982, *Fruit Collections in the Philippines*. IBPGR Newsletter p 9 ; Darley, J.J., 1993, *Know and Enjoy Tropical Fruit*. P & S Publishers. p 42 ; A. L. P. P. de Candolle, Prodr. 15(2):461. 1866 ; Engel, D.H., & Phummai, S., 2000, *A Field Guide to Tropical Plants of Asia*. Timber Press. p 94 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 100 ; *Flora of China* Vol. 11, p 217 www.eFloras.org ; *Food Composition Tables for use in East Asia FAO* <http://www.fao.org/infoeds/directory> No. 990 ; Fu, Yongneng, et al, 2003, *Relocating Plants from Swidden Fallows to Gardens in Southwestern China*. *Economic Botany*, 57(3): 389-402 ; Giesen, W., 2013, *Paludiculture: sustainable alternatives on degraded peat land in Indonesia* (revised draft) ; Hanum, F. I., 1999, *Plant Diversity and Conservation Value of Ayer Hitam Forest, Selangor, Peninsula Malaysia*. Pertanika J. Trop. Agric. Sci. 22(2):73-83 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1842 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, *Buah-Buahan*, Balai Pustaka, Jakarta. p 106 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 294 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 27 ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide*. White Lotus. p 105 ; Milow, P., et al, 2013, *Malaysian species of plants with edible fruits or seeds and their evaluation*. *International Journal of Fruit Science*. 14:1, 1-27 ; Morton, J. F., 1987, *Fruits of Warm Climates*. Wipf & Stock Publishers p 211 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nut*. p 98 ; PROSEA handbook Volume 9 *Plants yielding non-seed carbohydrates*. p 187 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 139 ; Rajapaksha, U., 1998, *Traditional Food Plants in Sri Lanka*. HARTI, Sri Lanka. p 208 ; Siong, K. H., 2003, *Indigenous Fruits of Sarawak*. ITTO & Sarawak Forest Department. p 61 ; Slik, F., www.asianplant.net ; Sukarya, D. G., (Ed.) 2013, *3,500 Plant Species of the Botanic Gardens of Indonesia*. LIPI p 145 ; Tankard, G., 1990, *Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit*. Viking p 114 ; TodaFruta.com.br ; 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) ; www.nationalherbarium.nl/thaueuph/ Flora of Thailand. ; Zawiah, N. & Othaman, H., 2012, *99 Spesies Buah di FRIM*. Institut Penyelidikan Perhutanan Malaysia. p 50