

Melicoccus bijugatus Jacq., 1760 (Quenettier)

Identifiants : 2178/meljij

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 28/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Sapindaceae ;
- Synonymes : *Melicocca bijuga* L. 1762, *Melicoccus bijuga* L. 1762 ;
- Synonymes français : *mamoncillo*, *kenepier* (kenépier), *quenette* {fruit}, *genip*, *kenettier*, *knèpe*, *knépier* ;
- Nom(s) anglais 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(-1 pour tradewindsfruit/-6 = sérieux dommages pour desert-tropicals/-8 ?) ;



- Note perso : ****
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit $\mu(0+x)\mu$ (fruits $\mu(0+x),27(+x)\mu$ frais $\mu(0+x)\mu$ {crus ou $\mu\{\{\{dp^*\}(0(+x))\mu$ cuits $\mu(0+x)\mu$ } [nourriture/aliment $\mu\{\{\{dp^*\}(0(+x),27(+x))\mu$ et base boissons/brevages $\mu\{\{\{dp^*\}(0(+x))\mu$] ; et graines $\mu(0+x),27(+x)\mu$ {noyaux $\mu(0+x)\mu$ cuites $\mu(dp^*)(0(+x))\mu$ {grillées $\mu(0+x)\mu$ } [nourriture/aliment $\mu\{\{\{dp^*\}(0(+x),27(+x))\mu$] comestible $\mu(0+x)\mu$. ;
Partie(s) comestible(s) $\mu\{\{0(+x)\mu$: fruits, graines, noyau $\mu\{\{0(+x)\mu$.
Utilisation(s)/usage(s) comestible(s) $\mu\{\{0(+x)\mu$:
-fruit(s) consommé(s) $\mu\{\{0(+x),\{\{27(+x)\mu$ frais ou cuit(s), localement ; objet(s) de commerce local $\mu\{\{27(+x)\mu$; ils sont utilisés dans les tartes, confitures, gelées, marmelades et boissons ;
-graines consommées $\mu\{\{0(+x),\{\{27(+x)\mu$ grillées $\mu(0+x)\mu$, localement $\mu27(+x)\mu$. ;



Précautions à prendre :

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 $\mu<0(+x)\mu$ (qui pourraient alors s'étouffer avec le fruit bloqué dans leur trachée) $\mu<(dp^*)(0(+x))\mu$.

- 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

• Liens, sources et/ou références :

- **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Quenettier_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Quenettier_(en_français)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Melicococcus_bijugatus_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Melicococcus_bijugatus_(source_en_anglais)) ;
 - [https://es.wikipedia.org/wiki/Melicococcus_bijugat_\(source_en_espagnol\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Melicococcus_bijugat_(source_en_espagnol)) ;
- **La Réunion (mi-aime-a-ou.com)** : https://www.mi-aime-a-ou.com/Melicococcus_bijugatus.php ;
- **montosogardens.com (en anglais)** : https://www.montosogardens.com/melicococcus_bijugatus.htm ;
- **"Top Tropicals" (en anglais)** : https://toptropicals.com/cgi-bin/garden_catalog/cat.cgi?uid=melicococcus_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> ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Melicococcus bijugatus*" : [pages](#), [images](#) | "*Quenettier*" : [pages](#) ;

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 "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 <http://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 http://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 [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://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. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p150 ; <http://cookislands.bishopmuseum.org>