

Monodora myristica (Gaertn.) Dunal, 1817 **(Muscadier du gabon)**

Identifiants : 21142/monmyr

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Magnoliidées ;**
- **Ordre : Magnoliales ;**
- **Famille : Annonaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Magnoliales ;**
- **Famille : Annonaceae ;**
- **Genre : Monodora ;**

- **Synonymes : Annona myristica 1791 (=) basionym, Monodora borealis Scott-Elliot 1894, Monodora claessensii, De Wild., Monodora grandiflora Benth. 1862, Myristica monodora (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp*)) ;**
- **Synonymes français : fausse noix de muscade, faux muscadier, monodora à racine odoriférante sucrée, muscade de calabash, muscade Jamaïque, muscade-calebasse, muscadier faux, ehuru, muscadier jamaïcain, ariwo, airama, muscadier africain, muscadier orchidée, muscadier calebasse, muscade de calabash, muscadier faux ;**
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : African-nutmeg, calabash-nutmeg (calabash-nutmeg), false nutmeg, Jamaica-nutmeg , Kalabassenmuskat (de), moscadero de Africa (es), kalebassmuskot (sv) ;**



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

Partie(s) comestible(s)^{(((0(+x)))} : noyau, épice, noix, écorce - thé, graines^{(((0(+x)))}.

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

-les graines sont consommées et ont une saveur de noix de muscade ; les graines sont grillées et utilisées pour l'assaisonnement ; elles sont utilisées pour aromatiser les soupes et autres aliments ;

-l'écorce est cuite pour faire une tisane^{(((0(+x)))}.

Les graines sont consommées et ont une saveur de noix de muscade. Les graines sont torréfiées et utilisées pour aromatiser. Ils sont utilisés pour parfumer les soupes et autres aliments. L'écorce est cuite pour faire une boisson au thé



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

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

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Ils sont en vente dans toute l'Afrique de l'Ouest. Ils sont exportés vers l'Europe^{(((0+x) (traduction automatique))}.

Original : They are for sale all over West Africa. They are exported to Europe^{(((0+x))}.

- Distribution :

Une plante tropicale. Il pousse naturellement en Afrique de l'Ouest. Il pousse dans les forêts à feuilles persistantes et à feuilles caduques. Les arbres poussent bien et fleurissent en Indonésie mais ne donnent pas de fruits. (Les fleurs femelles sont prêtes à être pollinisées avant que les fleurs mâles de la même plante ne soient prêtes à produire du pollen. Des variétés supplémentaires sont nécessaires.) Dans les jardins botaniques de Brisbane^{(((0+x) (traduction automatique))}.

Original : A tropical plant. It grows naturally in West Africa. It grows in evergreen and deciduous forests. Trees grow well and flower in Indonesia but do not set fruit. (The female flowers are ready to be pollinated before male flowers of the same plant are ready to produce pollen. Additional varieties are needed.) In Brisbane Botanical Gardens^{(((0+x))}.

- Localisation :

*Afrique *, Angola, Asie, Australie, Bénin, Cameroun, Caraïbes, Afrique centrale, République centrafricaine, RCA, Amérique centrale, RD Congo, Congo R, Côte d'Ivoire, Cuba, Afrique de l'Est, Guinée équatoriale, Gabon , Ghana, Guinée, Guinée, Guinée-Bissau, Indonésie, Côte d'Ivoire, Jamaïque, Kenya, Libéria, Madagascar, Nigéria, Sao Tomé et Principe, Asie du Sud-Est, Sierra Leone, Amérique du Sud, Sri Lanka, Tanzanie, Togo, Ouganda , Afrique de l'Ouest *, Antilles*^{(((0+x) (traduction automatique))}.

Original : Africa, Angola, Asia, Australia, Benin, Cameroon, Caribbean, Central Africa, Central African Republic, CAR, Central America, Congo DR, Congo R, Côte d'Ivoire, Cuba, East Africa, Equatorial-Guinea, Gabon, Ghana, Guinea, Guinée, Guinée-Bissau, Indonesia, Ivory Coast, Jamaica, Kenya, Liberia, Madagascar, Nigeria, Sao Tome and Principe, SE Asia, Sierra Leone, South America, Sri Lanka, Tanzania, Togo, Uganda, West Africa*, West Indies*^{(((0+x))}.

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2365380 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=24554> ;

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

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

Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 280 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 707 ; Bouba, A. A., et al, 2012, Proximate Composition, Mineral and Vitamin Content of Some Wild Plants Used as Spices in Cameroon. Food and Nutrition Sciences 3:423-432 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 67 ; Burkhill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 1. Kew. ; Burkhill, 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 1515 ; Dale, I. R. and Greenway, P. J., 1961, Kenya Trees and Shrubs. Nairobi. p 36 ; Dalziel, J. M., 1937, The Useful plants of west tropical Africa. Crown Agents for the Colonies London. ; Davis, S.D., Heywood, V.H., & Hamilton, A.C. (eds), 1994, Centres of plant Diversity. WWF. Vol 1. p 172 ; 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). ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 14 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 418 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 33 ; Hoare A. L., 2007, The Use of Non-timber Forest Products in the Congo Basin. Constraints and Opportunities. Rainforest Foundation. p 18 ; Keay, R.W.J., 1989, Trees of Nigeria. Clarendon Press, Oxford. p 32 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al), 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 382 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida

p 82 ; Meregini, O. A., 2005, Some endangered plants producing edible fruits and seeds in Southeastern Nigeria. *Fruits*, Vol. 60 pp 211-220 ; Monog. Anonac. 80. 1817 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 50 ; Morton, 1976, ; Nkeoua, G. & Boundzanga, G. C., 1999, *Donnees sur les produits forestieres non ligneux en Republique du Congo*. FAO. p 31 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 55 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 258 ; Raponda-Walker, A & Sillans, R., 1961, *Les Plantes Utiles du Gabon*. Editions Paul Lechevalier, Paris. p 69 (Drawing) ; Termote, C., et al, 2011, *Eating from the wild: Turumbu, Mbole and Bali traditional knowledge of non-cultivated edible plants*, District Tshopo, DRCongo, Gen Resourc Crop Evol. 58:585-618 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, *Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun*. CTA p 46