

# ***Nephelium lappaceum L., 1753*** **(Ramboutanier)**

**Identifiants : 21791/neplap**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 05/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- *Clade : Angiospermes* ;
- *Clade : Dicotylédones vraies* ;
- *Clade : Rosidées* ;
- *Clade : Malvidées* ;
- *Ordre : Sapindales* ;
- *Famille : Sapindaceae* ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae* ;
- *Division : Magnoliophyta* ;
- *Classe : Magnoliopsida* ;
- *Ordre : Sapindales* ;
- *Famille : Sapindaceae* ;
- *Genre : Nephelium* ;

- **Synonymes :** *Euphoria glabra* Blume, *Euphoria nephelium* DC, *Euphoria nephelium* Poir, *Euphoria ramb-outan* Labill, *Litchi ramboutan* Labill, *Nephelium chryseum* Blume, *Nephelium glabrum* Cambess, *Nephelium glabrum* var. *sufferrugineum* (Radlk.) Ridl, *Nephelium glabrum* Norona, *Nephelium glabrum* Reinw. ex Blume, *Nephelium lappaceum* var. *glabrum* Blume, *Nephelium maculatum* Radlk, *Nephelium mutabile* var. *pallens* Hiern, *Nephelium obovatum* Ridl, *Nephelium pallens* (Hiern) Radlk, *Nephelium rambutan* Schnizl, *Nephelium sufferrugineum* Radlk, *Nephelium xanthoides* Radlk ;

- **Synonymes français :** ramboutan {fruit}, litchi chevelu ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** rambutan [var. *lappaceum*], rambutan , Rambutan (de), rambutão (pt,br), rambutan (sv) ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*\*\*

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

**Partie(s) comestible(s)<sup>(((0(+x)))</sup> : fruit, graines<sup>(((0(+x)))</sup>.**

**Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)<sup>(((0(+x)))</sup> :**

**-les fruits sont consommés frais ; les fruits plus aigres sont consommés en ragoût ;**

**-les graines sont parfois rôties/torréfiées et mangées ; la graine peut être utilisée pour son huile<sup>(((0(+x)))</sup>.**

**Les fruits sont consommés frais. Plus de fruits aigres sont mangés en compote. Les graines sont parfois grillées et mangées. La graine peut être utilisée pour l'huile. Fruit sont disponibles en canettes et surgelés**

**Partie testée : fruits - crus<sup>(((0(+x))) (traduction automatique)</sup>**

**Original : Fruit - raw<sup>(((0(+x)))</sup>**

| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|----------------------|------------------|----------|-----------|
| 82              | 271          | 65             | 1.0           | 0                    | 53               | 1.9      | 0.1       |



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

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



*De gauche à droite :*

*Par Naturalis Biodiversity Centre / Wikimedia commons Naturalis f. A , via plantillustrations  
Par*

- **Autres infos :**

*dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :*

- **Statut :**

*C'est un arbre fruitier important en Asie du Sud-Est. Des arbres ont été plantés dans plusieurs zones côtières de Papouasie-Nouvelle-Guinée et produisent bien<sup>((0+x)) (traduction automatique)</sup>.*

*Original : It is an important fruit tree in SE Asia. Trees have been planted in several coastal areas of Papua New Guinea and produce well<sup>((0+x))</sup>.*

- **Distribution :**

*Une plante tropicale. Il convient aux basses terres tropicales humides. Il est originaire de Malaisie. Il nécessite un climat chaud et humide principalement à moins de 12 ° de l'équateur. Ils s'étendent du niveau de la mer jusqu'à des altitudes d'environ 500 m dans les zones équatoriales et croîtront d'environ 17 ° à partir de l'équateur. Ils fonctionnent mieux là où la température est constante autour de 28 ° C ou entre 22 et 30 ° C et des précipitations de 2000 à 5000 mm par an. Une faible humidité peut provoquer des brûlures sur les feuilles. Des précipitations excessives avant la formation des fleurs réduisent la floraison. Une période sèche d'environ un mois facilite l'initiation de la floraison et les zones avec deux périodes de sécheresse saisonnière peuvent doubler les récoltes. Un sol bien drainé est nécessaire. Il est préférable avec un pH compris entre 4,5 et 6,5. Dans XTBG Yunnan. Il convient aux zones de rusticité 11-12<sup>((0+x)) (traduction automatique)</sup>.*

*Original : A tropical plant. It suits the humid tropical lowlands. It is native to Malaysia. It requires a moist hot climate mostly within 12° of the equator. They extend from sea level up to altitudes of about 500 m in equatorial zones and will grow about 17° from the equator. They do best where the temperature is constant around 28°C or range from 22-30°C and rainfall of 2000 to 5000 mm per year. Low humidity can cause scorching of leaves. Excessive rainfall before flower formation reduces flowering. A dry period of about one month assists flower initiation and areas with two seasonal dry periods can get double crops. A well drained soil is needed. It is best with a pH between 4.5-6.5. In XTBG Yunnan. It suits hardiness zones 11-12<sup>((0+x))</sup>.*

- **Localisation :**

*Afrique, Asie, Australie, Brésil, Brunei, Cambodge, Cameroun, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, République démocratique du Congo, îles Cook, Costa Rica, Cuba, Afrique de l'Est, Timor oriental, Fidji, FSM, Ghana, Guam, Guyane, Hawaï, Honduras, Inde, Indochine, Indonésie, Laos, Libéria, Madagascar, Malaisie, Mexique, Myanmar, Nord-est de l'Inde, Pacifique, Palau, Panama, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Pohnpei, Asie du Sud-Est, Seychelles, Singapour, îles Salomon, Amérique du Sud, Sri Lanka, Suriname, Tanzanie, Thaïlande, Timor-Leste, USA, Vietnam, Afrique de l'Ouest<sup>((0+x)) (traduction automatique)</sup>.*

*Original : Africa, Asia, Australia, Brazil, Brunei, Cambodia, Cameroon, Central Africa, Central America, China, Congo DR, Cook Islands, Costa Rica, Cuba, East Africa, East Timor, Fiji, FSM, Ghana, Guam, Guiana, Hawaii,*

◦ Notes :

Dém<sup>(((0(+x)))</sup> traduction automatique.

Original : Demo<sup>(((0(+x)))</sup>.

- Nombre de graines au gramme : 0,5 ;

- Liens, sources et/ou références :

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Nephelium\\_lappaceum](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Nephelium_lappaceum) ;

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2382804](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2382804) ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=25188> ;

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

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

AAK, 1980, Bertanam Pohon Buah-buahan. Penerbitan Yayasan Kanisius, Yogyakarta. p 65 ; 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 42 ; Adema, Leenhouts, P. W., 1994, Sapindaceae, Flora Malesiana Ser 1 Vol 11 (3) p 672 ; Alexander, D.M., Scholefield, P.B., Frodsham, A., 1982, Some tree fruits for tropical Australia. CSIRO, Australia. p 41 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 396 ; Argent, G et al, nd, Manual of the Larger and More important non Dipterocarp Trees of Central Kalimantan Indonesia. Volume 2 Forest Research Institute, Samarinda, Indonesia. p 567 ; Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 295 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 722 ; Brown, W.H., 1920, Wild Food Plants of the Philippines. Bureau of Forestry Bulletin No. 21 Manila. p 106 ; 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 1571 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 210 ; Chin, H.F., & Yong, H.S., 1996, Malaysian Fruits in Colour. Tropical press, Kuala Lumpur p 6 ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 7 ; Cull, B.W., 1995, Fruit Growing in Warm Climates. Reed. p 181 ; Darley, J.J., 1993, Know and Enjoy Tropical Fruit. P & S Publishers. p 61 ; Engel, D.H., & Phummai, S., 2000, A Field Guide to Tropical Plants of Asia. Timber Press. p 108 ; Etherington, K. & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 491 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 225 ; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 160 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 277 ; Garner, R.J., and Chaudhri, S.A., (Ed.) 1976, The Propagation of Tropical fruit Trees. FAO/CAB. p 518 ; Hearne, D.A., & Rance, S.J., 1975, Trees for Darwin and Northern Australia. AGPS, Canberra p 90, Pl 25 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 436 ; Henty, E.E., 1980, Harmful Plants in Papua New Guinea. Botany Bulletin No 12. Division Botany, Lae, Papua New Guinea. p 122, 123 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 210 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 525 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 149 ; 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 1842 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 170 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, Buah-Buahan, Balai Pustaka, Jakarta. p 108 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 614 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 288 ; Mant. pl. 1:125. 1767 ; Martin, F. W., et al, 1987, Perennial Edible Fruits of the Tropics. USDA Handbook 642 p 57 ; Martin, M.A., 1971, Introduction L'Ethnobotanique du Cambodge. Centre National de la Recherche Scientifique. Paris. ; McMakin, P.D., 2000, Flowering Plants of Thailand. A Field Guide. White Lotus. p 109 ; Monsalud, M.R., Tongacan, A.L., Lopez, F.R., & Lagrimas, M.Q., 1966, Edible Wild Plants in Philippine Forests. Philippine Journal of Science. p 543 ; Morton, J. F., 1987, Fruits of Warm Climates. Wipf & Stock Publishers p 262 ; Nathan, A., & Wong Y Chee, 1987, A Guide to Fruits and Seeds, Singapore Science Centre. p 32 ; Norrington, L., & Campbell, C., 2001, Tropical Food Gardens. Bloomings Books. p 115 ; Owen, S., 1993, Indonesian Food and Cookery, INDRA reprints. p 80 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists, Division of Botany, Lae, PNG. p 341, 340 ; Phon, P., 2000, Plants used in Cambodia. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 467 ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, Edible fruits and nut. p 235 ; Purseglove, J.W., 1968, Tropical Crops Dicotyledons, Longmans. p 644 ; Sharma, B.B., 2005, Growing fruits and vegetables. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 132 ; Slik, F., www.asianplant.net ; Smith, P.M., 1979, Rambutan, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans.

*London. p 320 ; Soepadmo, E. and Wong, K. M. and Saw, L. G., 1996, Tree Flora of Sabah and Sarawak. Forestry Malaysia. Volume Two. p 342 ; Solomon, C., 2001, Encyclopedia of Asian Food. New Holland. p 304 ; Solomon Islands Ministry of Agriculture, 1996, Solomon Islands: Country report to the FAO International Technical Report of Plant Genetic Resources. Leipzig. p 23 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 517 ; Tankard, G., 1990, Tropical fruit. An Australian Guide to Growing and using exotic fruit. Viking p 92 ; Tate, D., 1999, Tropical Fruit. Archipelago Press. Singapore. p 74 ; 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](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl) (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 263 ; Vivien, J., & Faure, J.J., 1996, Fruitiers Sauvages d'Afrique. Espèces du Cameroun. CTA p 312 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p150 ; Williams, C.N., Chew, W.Y., and Rajaratnam, J.A., 1989, Tree and Field Crops of the Wetter Regions of the Tropics. Longman, p 134 ; Zaldívar, M. E., et al, 2002, Species Diversity of Edible Plants Grown in Homegardens of Chibehan Amerindians from Costa Rica. *Human Ecology*, Vol. 30, No. 3, pp. 301-316 ; Zuchowski W., 2007, Tropical Plants of Costa Rica. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 202*