

Schinziophyton rautanenii (Schinz) Radcl.-Sm

Identifiants : 29346/schrau

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Euphorbiales ;
- Famille : Euphorbiaceae ;
- Genre : Schinziophyton ;

- Synonymes : Ricinodendron rautanenii Schinz ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Mongongo nut, Manketti tree, , Dikelekese, Mangetti, M'paca, M'panga, Mankettibaum, Mankettiboom, Mgomwa, Mkanganau, Mokongwa, Mongongo, Mugongo, Mukusu, Mungongoma, Muoma, Nalungue, Omunkete, Ugongo, Umganuompobola, Umgoma, Ungoma ;



- Note comestibilité : ***

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

Fruits - crus ou cuits.

Une pulpe fleurie, lorsqu'elle est fraîche, elle ressemble à une datte, bien qu'elle ne soit pas aussi sucrée ; après ébullition, elle devient marron et a le goût de la compote de pomme ; le fruit peut également être séché et moulu en poudre pour être utilisé en bouillie/porridge ; c'est une bonne source de glucides, de potassium et de thiamine ; le fruit est une drupe en forme d'oeuf ; il mesure 35 x 20 - 35 mm lorsqu'il est sec, jusqu'à 70 x 50 mm lorsqu'il est frais et pèse 8 - 10 g ;

-graines - crues ou cuites ; savoureuses et nutritives ; lorsqu'elles sont rôties, elles ont le goût de noix de cajou ou de noix du Brésil, mais après une longue torréfaction, elles ont la saveur d'un «vieux fromage fin» ; la graine contient environ 60% d'huile ; les graines mesurent jusqu'à 25 mm de long et 20 mm de large et sont contenues dans une coque dure ;

-une huile de séchage comestible est obtenue à partir de la graine ; elle est utilisée localement pour la cuisine ; l'huile se détériore rapidement une fois extraite de la grain ; l'huile est extraite traditionnellement en faisant bouillir les graines décortiquées (et écrasées?) dans l'eau et en écrémant l'huile à la surface de l'eau.

Culture de base: protéine-huile^{{{(5+)}}}.

Les fruits frais et secs sont consommés. La chair du fruit et les graines sont consommées crues ou cuites. Les noix sont également consommées. Ils sont consommés crus, séchés, cuits, entiers ou pilés et mélangés à d'autres ingrédients pour faire une variété de plats. Le fruit est consommé cru ou cuit. Il est également utilisé pour faire de la soupe et de la bière. Les noix produisent également une huile utilisée pour la cuisine

Partie testée : gâteau de presse^{{{(0+*)}}} (traduction automatique)

Original : Press cake^{{{(0+*)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
12	1338	320	56.5	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.

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

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

C'est un aliment de base important dans certaines parties de l'Afrique australe. Les fruits et les noyaux sont populaires. Ils sont un aliment de base des Bushmen. (Ils constituent 50% du régime végétal de certains Bushmen. 100 à 300 noix par jour sont consommées.) _ X000B_ Il est important au Mozambique^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : It is an important staple in some parts of Southern Africa. The fruit and kernels are popular. They are a staple of the Bushmen. (They form 50% of the vegetable diet of some Bushmen. 100-300 nuts per day are eaten.) It is important in Mozambique^{{{0(+x)}}.}

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il pousse sur le sable du Kalahari. Il a besoin d'un climat subtropical chaud. Il pousse dans des sols sableux secs, profonds et bien drainés. Il s'agit souvent d'un matériau calcaire. Il se porte bien avec des températures moyennes supérieures à 20 ° C et souvent supérieures à 30 ° C. Il se développera avec des précipitations comprises entre 200 et 1000 mm par an. Il pousse à des altitudes comprises entre 200 et 1000 m. Il peut tolérer le gel. Il peut pousser dans des endroits arides^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It grows on Kalahari sand. It needs a hot subtropical climate. It grows in deep, well-drained, dry sandy soils. It is often over limestone material. It does well with average temperatures above 20Â°C and often above 30Â°C. It will grow with rainfall between 200-1,000 mm per year. It grows at altitudes between 200-1,000 m. It can tolerate frost. It can grow in arid places^{{{0(+x)}}.}

- **Localisation :**

Afrique, Angola, Botswana, Afrique centrale, Congo, RD Congo, Afrique de l'Est, Malawi, Mozambique, Namibie, Afrique du Sud, Afrique australe, Tanzanie, Zambie, Zimbabwe^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Angola, Botswana, Central Africa, Congo, Congo DR, East Africa, Malawi, Mozambique, Namibia, South Africa, Southern Africa, Tanzania, Zambia, Zimbabwe^{{{0(+x)}}.}

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

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

dont classification :

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

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

Cheikhyyoussef, A & Embashu, W., 2013, Ethnobotanical knowledge on Indigenous fruits in Ohangwena and Oshana regions in Northern Namibia. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:34 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 101 (As *Ricinodendron rautanenii*) ; Fowler, D. G., 2007, *Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses*. Kew. p 27 ; Fox, F. W. & Young, M. E. N., 1982, *Food from the Veld*. Delta Books. p 193 (As *Ricinodendron rautanenii*) ; Graz, F.P., 2007. *Schinziophyton rautanenii* (Schinz) Radcl.-Sm. [Internet] Record from Protabase. van der Vossen, H.A.M. & Mkamilo, G.S. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa), Wageningen, Netherlands. < <http://database.prota.org/search.htm>>. Accessed 22 October 2009 ; <http://www.fao.org/forestry/25323-096344a3de335832e8f363c3ac5184a66.pdf> (As *Ricinodendron rautanenii*) ; INFOODSUpdatedFGU-list.xls (As *Ricinodendron rautanenii*) ; INFOODS:FAO/INFOODS Databases (As *Ricinodendron rautanenii*) ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 47, 158 (As *Ricinodendron rautanenii*) ; Kew Bull. 45:157. 1990 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1815 (As *Ricinodendron rautanenii*) ; Larson, T. J., 1970, *Hambukushu Ethno-botany*. Botswana Notes and Records. Vol 13. (As *Ricinodendron rautanenii*) ; Lautenschläger, T., et al, 2018, First large-scale ethnobotanical survey in the province of Uíge, northern Angola. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (2018) 14:51 ; Lee, 1979, ; Leger, S., 1997, A Description of Today's Use of Plants in West Bushmanland (Namibia). German Development Service. PO Box 220035, 14061 Berlin, Germany. <http://www.sigridleger.de/book/> ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 387 ; Maguire, 1978, ; Malaisse, F., 1997, *Se nourrir en floret claire africaine. Approche écologique et nutritionnelle*. CTA., p 67 ; Mannheimer, C. A. & Curtis. B.A. (eds), 2009, *Le Roux and Muller's Field Guide to the Trees and Shrubs of Namibia*. Windhoek: Macmillan Education Namibia. p 260 ; Marshall, 1976, ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 54 (As *Ricinodendron rautanenii*) ; Palgrave, K.C., 1996, *Trees of Southern Africa*. Struik Publishers. p 432 (As *Ricinodendron rautanenii*) ; Palmer, E and Pitman, N., 1972, *Trees of Southern Africa*. Vol. 2. A.A. Balkema, Cape Town p 1151 (As *Ricinodendron rautanenii*) ; Peters, C. R., 1987, *Ricinodendron rautanenii* (Euphorbiaceae): Zambezi Wild Food Plant for All Seasons. *Economic Botany* 41(4): 494-502 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 112 ; Rodin, 1985, ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 16th April 2011] (As *Ricinodendron raitanenii*) ; Ruffo, C. K., Birnie, A. & Tengnas, B., 2002, *Edible Wild Plants of Tanzania*. RELMA p 566 (As *Ricinodendron rautanenii*) ; Tredgold, M.H., 1986, *Food Plants of Zimbabwe*. Mambo Press. p 118 (As *Ricinodendron rautanenii*) ; 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) ; van Wyk, Be., & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 56 ; van Wyk, B, van Wyk, P, and van Wyk B., 2000, *Photographic guide to Trees of Southern Africa*. Briza. p 10, 279 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 339 ; van Wyk, Be, & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 24 ; Wehmeyer, A. S, 1986, *Edible Wild Plants of Southern Africa. Data on the Nutrient Contents of over 300 species* (As *Ricinodendron rautanenii*) ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 122 ; www.worldagroforestrycentre.org/treedb/