

ESPECES FRUITIERES COMESTIBLES DE MAYOTTE

Thierry WEIBEL - Septembre 1997



ESPECES FRUITIERES COMESTIBLES DE MAYOTTE

Thierry WEIBEL - CIRAD / Antenne de MAYOTTE - Septembre 1997

Photographies de couverture :

Nephelium litchi, grappe de litchi (gauche)

Nephelium lappaceum, fruits avortés de ramboutan (droite)

Cet inventaire des espèces fruitières comestibles de Mayotte est le fruit d'un travail de prospection qui a été possible grâce à de nombreux soutiens techniques. Je remercie l'ensemble de l'équipe du CIRAD à Mayotte, mais aussi à la Réunion, et tout particulièrement Fabrice LE BELLEC (CIRAD/Flhor) avec qui nous avons travaillé en étroite collaboration.

Je tiens également à adresser mes remerciements à la Direction de L'Agriculture et de la Forêt (DAF) et la Coopérative des Fruits et Légumes de Mayotte (CAPFLEM). Ceux-ci s'adressent tout particulièrement à messieurs Olivier PASCAL (DAF - Service de l'Environnement et des Forêts) Pierre DELANNE (CAPFLEM), ainsi qu'à Pitchet SENG, RAFION et Charles ROMAIN (DAF - Service du Développement Agricole), pour leur appui constant et leur contribution à l'élaboration de cet inventaire.

J'adresse aussi mes plus vifs remerciements aux familles AVICE et SAVIGNAN pour leurs précieux conseils techniques.

INTRODUCTION

Introduites au fil des générations ou parfois endémiques, naturalisées ou subspontanées, les espèces fruitières de Mayotte représentent aujourd'hui un patrimoine riche qu'il convient de préserver. Ce premier inventaire botanique recensant environ 90 espèces, bien qu'il ne soit pas figé, montre déjà la richesse d'une flore présente sur l'île parfois peu connue.

Aux recherches bibliographiques se sont ajoutées des prospections de terrains, des entretiens avec des arboriculteurs privés, et des visites de vergers, qui ont permis de localiser les espèces fruitières et de définir leurs utilisations locales alimentaires essentiellement, mais aussi médicinales ou parfois artisanales.

La connaissance de ce patrimoine fruitier est la première démarche pour sa préservation et pour pouvoir apporter des améliorations du matériel végétal présent, mais aussi de valoriser certains fruits oubliés ou méconnus de la population mahoraise, qui peuvent avoir un avenir commercial sur le plan local ou peut-être même au niveau de l'exportation.

PRESENTATION DE L'INVENTAIRE

1/ Chaque espèce fruitière est présentée sous une même forme de fiche signalétique :

NOM FRANCAIS	NOM MAHORAIS
Nom latin de l'espèce	Nom latin de la famille bot.

2/ Des noms vernaculaires sont donnés en plusieurs langues :

Fr : français (synonymes de différentes régions)

Maho : mahorais (synonyme)

Shi : shibouchi (dialecte malgache de Mayotte)

Com : comorien = anjouanais (Anj), grand comorien (G. Com), mohélien (Mohe)

Ang : anglais

3/ Chaque fiche d'espèce fruitière recensée, comporte les rubriques détaillées suivantes:

Origine : pays ou régions d'où l'espèce est originaire.

Aspect : description générale de la plante.

Description du fruit : description botanique du fruit.

Localisation : exigence de l'espèce et localisation à Mayotte ; également diffusion de l'espèce (cultivée⁽¹⁾, naturalisée⁽²⁾, sub-spontanée⁽³⁾, indigène⁽⁴⁾, endémique⁽⁵⁾) ; éventuellement date d'introduction.

Utilisation : Principales utilisations alimentaires du fruit à Mayotte ou usage courant quand l'espèce est peu connue sur l'île.

Usage médicinal : Utilisations médicinales du fruit et du reste de la plante.

Note : Remarques particulières, usage artisanal, particularités ou curiosités diverses.

(1) **Cultivée** : a) Commerciale : espèce plantée à des fins commerciales
 b) Anecdote : espèce peu plantée, parcs et jardins, arboretum

(2) **Naturalisée** : espèce introduite puis répendue sur l'île et poussant maintenant à l'état sauvage

(3) **Sub-spontanée** : espèce en cours de naturalisation.

(4) **Indigène** : espèce faisant partie de la flore originelle de Mayotte avant l'arrivée de l'homme.

(5) **Endémique** : espèce indigène ne se rencontrant que dans la région de l'archipel des Comores.

LISTE DES ESPECES FRUITIERES REPERTORIEES

FAMILLE BOTANIQUE	Genre espèce	Nom vernaculaire français	Page
ANACARDIACEAE	<i>Anacardium occidentale</i>	Anacardier	8
	<i>Mangifera indica</i>	Manguier	8
	<i>Spondias dulcis</i>	Pomme-cythère	9
ANNONACEAE	<i>Annona muricata</i>	Corossol	9
	<i>Annona reticulata</i>	Coeur de boeuf	10
	<i>Annona squamosa</i>	Pomme cannelle	10
	<i>Rollinia pulchrinervia</i>	Rollinier	11
APOCYNACEAE	<i>Saba comorensis</i>	Saba	11
ARACEAE	<i>Monstera deliciosa</i>	Fruit délicieux	11
ARECACEAE	<i>Area catechu</i>	Aréquier	12
	<i>Cocos nucifera</i>	Cocotier	12
	<i>Phoenix dactilyfera</i>	Dattier	13
	<i>Phoenix reclinata</i>	Phoenix	13
BOMBACACEAE	<i>Adansonia digitata</i>	Baobab	14
BROMELIACEAE	<i>Ananas comosus</i>	Ananas	14
CACTACEAE	<i>Opuntia ficus-indica</i>	Figue de Barbarie	15
CARICACEAE	<i>Carica papaya</i>	Papayer	15
COMBRETACEAE	<i>Terminalia catappa</i>	Badamier	16
CUCURBITACEAE	<i>Citrullus lanatus</i>	Pastèque	16
	<i>Cucumis melo</i>	Melon	17
	<i>Momordica charantia</i>	Margose	17
CYCADACEAE	<i>Cycas thouarsii</i>	Cycas	18
EUPHORBIACEAE	<i>Phyllanthus acidus</i>	Girembelle	18
FLACOURTIACEAE	<i>Flacourtia indica</i>	Prune malgache	19
LAURACEAE	<i>Persea americana</i>	Avocatier	19
LEGUMINOSAE	<i>Arachis hypogaea</i>	Arachide	19
	<i>Pithecolobium dulce</i>	Tamarin d'Inde	20
	<i>Tamarindus indica</i>	Tamarin	20
MALPIGHIACEAE	<i>Malpighia puniceifolia</i>	Cerisier des Antilles	21
MORACEAE	<i>Artocarpus altilis</i>	Arbre à pain	21
	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	Jacquier	22
	<i>Morus alba</i>	Murier	22
MUSACEAE	<i>Musa sp.</i>	Bananier	23
MYRISTICACEAE	<i>Myristicaceae fragrans</i>	Muscadier	23
MYRTACEAE	<i>Eugenia brasiliensis</i>	Cerise du Brésil	24
	<i>Eugenia jambolana</i>	Jamblon	24
	<i>Eugenia uniflora</i>	Cerise de Cayenne	24
	<i>Psidium cattleianum</i>	Goyavier-fraise	25
	<i>Psidium guajava</i>	Goyavier	25
	<i>Syzygium jambos</i>	Jambrosade	26
	<i>Syzygium malaccense</i>	Jambosier	26

OXALIDACEAE	<i>Averrhoa bilimbi</i> <i>Averrhoa carambola</i>	Bilimbi Carambolier	26 27
PASSIFLORACEAE	<i>Passiflora edulis</i> <i>Passiflora foetida</i> <i>Passiflora ligularis</i> <i>Passiflora maliformis</i> <i>Passiflora quadrangularis</i>	Grenadille Grenadille poc-poc Grenadille douce Grenadille galet Barbadine	27 28 28 29 29
POLYGONACEAE	<i>Coccoloba uvifera</i>	Raisin marine	29
PROTEACEAE	<i>Macadamia ternifolia</i>	Noyer de Queensland	30
PUNICACEAE	<i>Punica granatum</i>	Grenadier	30
RHAMNACEAE	<i>Hovenia dulcis</i> <i>Ziziphus mauritiana</i> <i>Ziziphus sphaerocarpa</i>	Rasin de Chine Jujubier Jujubier rond	31 31 31
ROSACEAE	<i>Eriobotrya japonica</i> <i>Fragaria vesca</i> <i>Prunus persica</i> <i>Rubus alcaifolius</i>	Bibacier Fraisier Pêcher Vigne marronne	32 32 33 33
RUBIACEAE	<i>Coffea canephora</i> <i>Morinda citrifolia</i> <i>Vangueria madagascariensis</i>	Caféier Morinda Vavangue	33 34 34
RUTACEAE	<i>Citrus aurantifolia</i> <i>Citrus aurantium</i> <i>Citrus grandis</i> <i>Citrus hystrix</i> <i>Citrus latifolia</i> <i>Citrus limon</i> <i>Citrus limonia</i> <i>Citrus paradisi</i> <i>Citrus reticulata</i> <i>C. reticula x C. paradisi</i> <i>C. reticulata x C. sinensis</i> <i>Citrus sinensis</i> <i>Citrus unshiu</i> <i>Fortunella japonica</i> <i>Fortunella margarita</i>	Lime mexicaine Bigarade Pamplemousse Combava Limi Tahiti Citron Lime rangpur Pomelo Mandarine Tangelo Tangor Orange Mandarine satsuma Kumquat rond Kumquat long	34 35 35 35 36 36 37 37 37 37 38 38 38 39 39 40
SAPINDACEAE	<i>Nephelium longan</i> <i>Nephelium lappaceum</i> <i>Nephelium litchi</i>	Longani Ramboutan Litchi	40 40 41
SAPOTACEAE	<i>Mimusops comorensis</i> <i>Mimusops commersonii</i>	Natte Sapotille	41 41
SOLANACEAE	<i>Cyphomandra betacea</i> <i>Physalis peruviana</i>	Tomate arbuste Amour en cage	42 42
STERCULIACEAE	<i>Cola nitida</i> <i>Theobroma cacao</i>	Colatier Cocaoyer	43 43
VITACEAE	<i>Vitis vinifera</i>	Vigne	43

Pour faciliter la recherche d'une espèce fruitière on pourra se reporter à l'annexe du document présentant :

- un index des noms latins botaniques
- un index des noms vernaculaires français

ESPECES FRUITIERES COMESTIBLES DE MAYOTTE

Anacardiaceae
Annonaceae
Apocynaceae
Araceae
Areacaceae
Bombacaceae
Bromeliaceae
Cactaceae
Caricaceae

Combretaceae
Cucurbitaceae
Cycadaceae
Euphorbiaceae
Flacourtiaceae
Lauraceae
Leguminosae
Malpighiaceae
Moraceae

Musaceae
Myristicaceae
Myrtaceae
Oxalidaceae
Passifloraceae
Polygonaceae
Proteaceae
Punicaceae
Rhamnaceae

Rosaceae
Rubiaceae
Rutaceae
Sapindaceae
Sapotaceae
Solanaceae
Sterculiaceae
Vitaceae

ANACARDIER

BIBO

Anacardium occidentale L.

Famille : Anacardiaceae

Fr : Noix de Cajou

Com : Mani ya mbibo (Anj., Gr. Com.)

Ang : Cashew

Origine : Amérique tropicale

Aspect : Arbre pouvant atteindre 8 à 12 mètres, au fût court et tortueux, son feuillage large descend jusqu'au sol (il est parfois seulement buissonnant). Les feuilles sont ovales, arrondies au sommet d'environ 12 cm de long et 10 cm de large. Les inflorescences en cymes terminales sont de couleur rouge verdâtre.

Description du fruit : Noix de 3 à 5 cm de long et de 2 à 3 cm de large, disposée sur un pédoncule piriforme, charnu et comestible (appelé "pomme de cajou") de couleur rouge ou jaune à maturité. Le fruit contient une graine blanchâtre.

Localisation : Arbre de climat chaud et sec, il lui faut enregistrer une longue sécheresse (environ 5 mois) pour fructifier. L'anacardier accepte une pluviométrie de 500 à 4000 mm/an (optimum : 1000 mm/an). L'espèce est naturalisée à Mayotte et assez commune dans le sud.



Utilisation : La noix de cajou (amande décortiquée) utilisée en confiserie d'apéritif (grillée et salée) demande une préparation industrielle pour être comestible. La pomme de cajou au goût aigre-doux et âpre est utilisée pour faire des achards, des jus de fruits, du vinaigre, du vin. A Mayotte, les noix sont essentiellement consommées grillées. Aux Comores, la décoction de feuilles est utilisée dans le traitement des parasites intestinaux et des caries dentaires.

MANGUIER

MANGA

Mangifera indica L.

Famille : Anacardiaceae

Shi : manga

Ang : mango

Origine : Région de mousson indo-birmane.

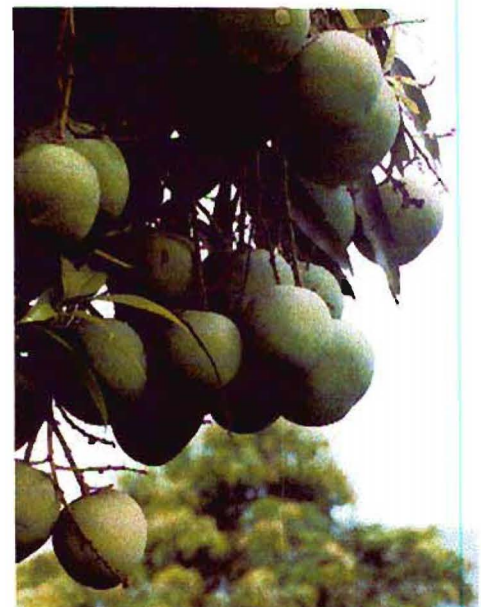
Aspect : Arbre au feuillage persistant pouvant atteindre 30 mètres de haut, sa cime est sphérique et largement étalée.

Description du fruit : La forme, la taille et la texture des mangues sont très variables. De même, leur couleur varie du jaune verdâtre au rouge-jaune. La pulpe molle, plus ou moins fibreuse et juteuse à maturité, a un goût plus ou moins prononcé de térébenthine. Elle est généralement riche en vitamines A et C.

Localisation : Le manguier est naturalisé à Mayotte et représente aujourd'hui l'une des essences fruitières les plus importantes de l'île, localisée partout, mais surtout dans le sud. Plus d'une trentaine de variétés existe (*Diego, Refa, Nou-Nou, Godzo,...*) avec des variations notoires entre Petite-Terre et Grande-Terre.

Utilisation : A Mayotte, les fruits sont essentiellement consommés bien mûrs, mais verte avec du sel. En Thaïlande, les mangues bien mûres sont conservées en marmelade après que la pulpe ait été écrasée, cuite, puis séchée. Les fruits récoltés verts avant maturité servent à la préparation de rougail et autres préparations culinaires.

Note : Le bois de manguier de couleur claire et de qualité moyenne est utilisée en menuiserie et charpente légère. On s'en sert aussi à Mayotte pour faire du charbon et des pirogues.



POMME CYTHÈRE

Spondias dulcis FOSTER

SAKOUWA

Famille : Anacardiaceae

Fr : Evi, Zévi (Réunion), Prune d'Amérique

Shi : Sakouwa

Ang : Great hog-plum

Origine : Iles du Pacifique Est et de l'Océanie (Tahiti, Fidji)

Aspect : Arbre atteignant les 30 mètres, son tronc est recouvert d'une épaisse écorce serrée verticalement, de coloration gris-beige clair. Ses feuilles composées et caduques, ressemblent à celles du manguier.

Description du fruit : Les fruits sont jaunes à maturité, et caractérisés par 5 légères dépressions longitudinales correspondant aux 5 graines elliptiques entourées d'une même enveloppe épineuse et dure.

Localisation : Espèce cultivée, on la trouve aussi à l'état sub-spontané sur l'île, notamment dans la région centre.

Utilisation : Le fruit est principalement consommé mûr tel quel ou avant maturité complète en rougail. Il est également utilisé dans la confection de pâte de fruit et de marmelade.



COROSSOL

Annona muricata L.

KONOKONO MIBA

Famille : Annonaceae

Fr : Anone, Cachiman épineux

Shi : Konokono fatski

Com : Konokono (Anj.)

Ang : Soursop, Guanabana



Origine : Amérique Centrale tropicale (plus particulièrement la Colombie)

Aspect : Petit arbre de 3 à 8 m de haut, ramifié près de la base, aux rameaux brun-rougeâtres. Feuillage luisant et coriace de couleur vert foncé. Son port est érigé au départ, devenant globuleux avec l'âge.

Description du fruit : Le corrossol est le plus gros fruit (jusqu'à 4 kg) d'entre toutes les annonnes (*Annonaceae*). De couleur vert foncé, de taille de 15 à 35 cm de long, sa surface est couverte d'épines molles. La pulpe d'un blanc crémeux est charnue et juteuse contenant de nombreuses graines.

Localisation : Le corrossol préfère les climats chauds et humides. Répandu sur toute l'île, l'espèce est très appréciée et souvent cultivée dans les jardins familiaux à proximité des villages.

Utilisation : A Mayotte le fruit est consommé cru à maturité. De transformation rapide et facile, il sert aussi à la fabrication de jus ou de sorbets.

Usage médicinal : L'espèce a de nombreuses vertus en médecine traditionnelle : le jus est tonique, les feuilles et les bourgeons sont calmants, efficace contre la toux, pour faire tomber la fièvre, et comme vermifuge. Aux Comores, le jus des jeunes feuilles est employé dans le traitement des vertiges.

COEUR DE BOEUF

Annona reticulata L.

KONOKONO MANGA

Famille : Annonaceae

Fr : Cachiman

Shi : Konokono madous

Ang : Bullock heart, Custard apple, Sweetsop

Origine : Amérique tropicale ; région basse des Antilles.

Aspect : Petit arbre de 4 à 7 m de haut, très ramifié dès la base. Les feuilles, vert-foncé, ont un aspect ondulé.

Description du fruit : Fruit globuleux ou cordiforme, de 8 à 12 cm de long. Sa peau est brun rougeâtre à maturité et sa surface est légèrement divisée en petites plaques pentagonales. La pulpe blanche, molle, de saveur sucrée, contient de nombreuses graines.



Localisation : L'espèce préfère les climats chauds et humides, et montre une très bonne adaptation aux conditions de sol défavorables. Quelques arbres sont cultivés très localement, notamment au centre de l'île et vers Bandré.

Utilisation : La pulpe du fruit est consommée crue ou sous forme de sorbet et de boissons. Les feuilles et les fruits verts sont astringents et donc utilisés en tisane contre les diarrhées et les dysenteries. Elles auraient des propriétés calmantes sur le système nerveux. A Cuba, les coeurs de boeuf sont parfois tranchés bien avant d'être mûr pour être confits et séchés.



POMME CANNELLE

Annona squamosa L.

KONOKONO MATSOU

Famille : Annonaceae

Fr : Atte, Anone écailléeuse, Corossol écailléux

Shi : Konokono

Ang : Sugar-apple, Custard apple

Origine : Terres basses d'Amérique tropicale et des Antilles.

Aspect : Arbuste buissonnant de 4 à 7 m de hauteur. Son feuillage est vert, plus foncé au-dessus, avec des reflets glauques.

Description du fruit : Le fruit globuleux de couleur vert a un épiderme composé de protubérances écaillées vert-jaunâtre. La pulpe très douce, contient de nombreuses graines noires.

Localisation : L'espèce préfère les régions chaudes et sèches de basse altitude. Naturalisée à Mayotte, la pomme cannelle a tendance à proliférer un peu partout sur l'île telle une "peste végétale".



Utilisation : Le fruit est très populaire et très apprécié à Mayotte. Il est consommé tel quel quand il est bien mûr. Il est riche en glucide et en calcium. L'inhalation et la trituration des feuilles fraîches sont employées contre les vertiges aux Comores.

ROLLINIER

Rollinia pulchrinervis DC.

MADZIAKUHOU

Famille : Annonaceae

Fr : Corossol sauvage, Atte du Pérou

Shi : Boura Ramadane

Ang : Biriba

Origine : Guyanes et Nord du Brésil

Aspect : Arbre de taille moyenne, à jeunes rameaux pubescents, par la suite glabres. Feuilles alternées, simples et oblongues, d'environ 25 cm de long.

Description du fruit : Fruit globuleux de 10 à 18 cm de diamètre, de couleur jaunâtre. Sa pulpe est charnue, blanche ou crème, contenant de nombreuses graines.

Localisation : L'espèce est assez peu répandue à Mayotte. Elle est essentiellement cultivée dans le centre et sur la côte Est de l'île.

Utilisation : La pulpe juteuse, sucrée, agréablement parfumée, est consommée crue. Elle peut également être utilisée pour la fabrication de jus et de sorbet. Cette anonacée est peu connue à Mayotte, et son utilisation est limitée à la consommation en frais.



SABA

Saba samorensis

TANDRI HOUBOU-HOUBOU

Famille : Apocynaceae

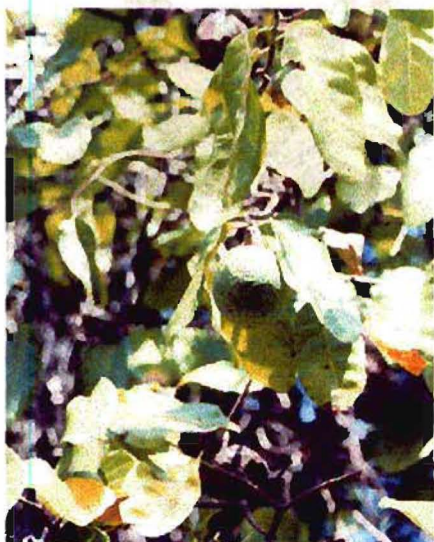
Origine : Afrique

Aspect : Liane pouvant atteindre 15 à 20 m de hauteur, au feuillage dense pouvant parfois envahir de grands arbres.

Description du fruit : Baie globuleuse de 4 à 7 cm de diamètre, à la peau lisse ou rugueuse, de couleur jaune à orange à maturité. La pulpe sucrée et juteuse contient de grosses graines.

Localisation : Espèce indigène de Mayotte, elle est présente sur l'ensemble de l'île, dans les friches, les bords de route et le littoral.

Utilisation : Peu prisés, les fruits peuvent être consommés crus. Ils ont une saveur douce à maturité.



FRUIT DELICIEUX

Monstera deliciosa LIEBM.

Famille : Aracéae

Fr : Ananas du pauvre, Cérimon

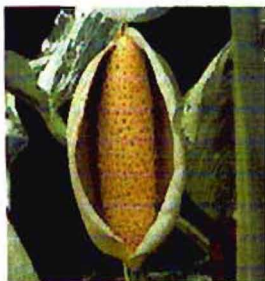
Ang : Ceriman, Monstera

Origine : Forêts de l'Amérique Centrale et du sud du Mexique.

Aspect : Liane herbacée à tiges grimpantes de 3 à 10 m de long, vigoureuses et lignifiées. Ses feuilles épaisses et coriaces sont profondément perforées et découpées. Les nombreuses racines aériennes pendantes ont une fonction d'appui et de nutrition.

Description du fruit : Nombreuses baies très rapprochées formant un cône cylindrique de 15 à 30 cm de long et de 5 à 8 cm de diamètre, vert foncé devenant jaunâtre ou violette à maturité. Le fruit est très agréablement parfumé.





Localisation : Demandant un climat chaud et une atmosphère très humide pour fructifier, l'espèce est rencontrée anecdotiquement à Mayotte chez quelques particuliers qui la cultivent à des fins ornementales ou en bordure de rivière.

Utilisation : Fruit quasi inconnu à Mayotte, on peut cependant tirer de sa pulpe un jus consommé frais ou servant à la préparation de glaces. Sa saveur se rapproche de celle de l'ananas. Les fruits doivent être utilisés bien mûrs sinon la pulpe contient une substance très irritante pour la gorge. La plante serait un remède contre les inflammations articulaires.

AREQUIER

Areca catechu L.

M'VOVO

Famille : *Areacaceae*

Shi : Popo

Com : N'Vovoo (Anj, Gr. Com)

Ang : Beteinut

Origine : Son origine exacte reste inconnue mais l'espèce et très connue et cultivée depuis très longtemps en Asie Occidentale.

Aspect : Palmier pouvant atteindre 15 à 20 m de haut, au tronc droit et mince, de couleur vert foncé. Ses feuilles (3 m de long 1 m de large) sont longuement engainantes et ses fleurs sont jaunâtres, en inflorescences pendantes.

Description du fruit : Le fruit (appelé "noix d'arec") est une baie de 5 à 6 cm de long et de 3 cm de diamètre. Il possède une peau lisse jaune orangée à maturité, et contient une graine riche en graisse.



Localisation : Subspontanée et parfois cultivée, l'espèce est souvent présente en bordure de rivière et dans les zones humides de l'île.

Utilisation : A Mayotte, l'utilisation traditionnelle du fruit consiste à mâcher les noix vertes, pratique qui fortifierait les gencives et le palais, et tuerait les parasites intestinaux. Les graines sèches, pilées et mâchées avec de l'oignon, sont utilisées comme aphrodisiaque aux Comores.

COCOTIER

Cocos nucifera L.

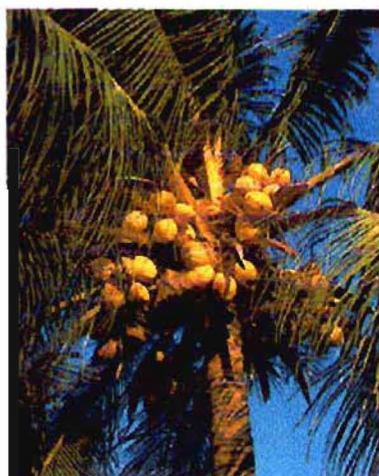
M'NADZI

Famille : *Areacaceae*

Shi : Voiniou

Com : Mnadzi (Anj.)

Ang : Coconut



Origine : Probablement originaire des îles du Pacifique, le cocotier a été distribué et naturalisé dans la plupart des régions tropicales.

Aspect : Palmier dénué d'épines pouvant atteindre 30 m de hauteur, à tronc régulier et droit, portant des cicatrices annulaires résultant de la chute successive des feuilles. Le feuillage se compose d'une couronne de 28 à 30 palmes longues de 3 à 5 m.

Description du fruit : Les noix de coco, ovoïdes, de couleur vert-jaune devenant brun pâle à maturité et pouvant atteindre 4 à 5 kg, contiennent un noyau osseux ayant une cavité centrale tapissée d'une amande (coprah) renfermant un liquide plus ou moins laiteux.

Localisation : Jadis intensivement cultivée à Mayotte, la cocoteraie représenterait actuellement 350.000 palmiers. Les cocotiers mahorais sont pour l'essentiel des palmiers de grande taille (rattachée à la variété *typica*) mais il existe néanmoins quelques petites plantations de cocotiers nains.

Utilisation : Très populaire à Mayotte, le cocotier a de nombreux usages. Jeune, l'albumen liquide du fruit (eau de coco) est consommé frais, de même que la partie molle de l'albumen. L'amande riche en matière grasse est consommée crue et sert à la préparation du "lait de coco" utilisé dans de nombreuses préparations culinaires. La sève de l'inflorescence sert à la préparation du "*tiémbo*" (vin de palme) et du "*tiémbo tamé*" (jus de palme frais). On extrait aussi des jeunes cocotiers le "choux-coco" (bourgeon terminal du palmier).

Note : Les feuilles tressées servent à la construction d'habitations ou de vanneries diverses. La bourre de coco permet de fabriquer des cordages, et sert aussi de combustible. Le bois est utilisé en ébénisterie.

DATTIER

Phoenix dactylifera L.

TENDRE

Famille : *Areacaceae*

Ang : Date palm

Origine : Probablement l'Afrique du nord.

Aspect : Palmier à tronc cylindrique (stipe) pouvant atteindre 30 m de haut. Il est recouvert par la base des palmes passées et coupées. Dans sa partie haute il porte une couronne de palmes (jusqu'à 200) qui vivent de 3 à 7 ans.

Description du fruit : Baie (datte) de 2 à 6 cm de long, de couleur jaune brunâtre à maturité, et recouverte de cire. La pulpe est riche en sucre, potassium, calcium, phosphore (50 mg/100 g) et fer.

Localisation : Plante des régions arides et semi-arides chaudes, le dattier est très rare à Mayotte. On peut rencontrer quelques exemplaires cultivés en Petite-Terre, mais aussi du côté de Bandrélé, Ouangani et Mamoudzou



Utilisation : Anecdotique à Mayotte, le palmier dattier est surnommé "l'arbre providence" des régions désertiques en raison des nombreuses ressources qu'il procure : la datte (aliment de grande valeur énergétique), le tronc (servant en menuiserie), les palmes (utilisées en couvert végétal et vannerie essentiellement).

PHOENIX

Phoenix reclinata WILD

M'RANDRA

Famille : *Areacaceae*

Shi : M'Randra

Aspect : Palmier au tronc non ramifié, et aux feuilles d'environ 2 m 50, le phoenix possèdent des épines dures jaunes verdâtres à sa base.

Description du fruit : Sorte de petites dattes jaunes virant au brun à maturité, d'environ 2 cm de long.

Localisation : Assez répandu à Mayotte, l'espèce semble être native de Mayotte (indigène). Préférant les zones humides des bords de rivières notamment, l'espèce est également présente dans le sud de l'île sur des terrains secs.





Utilisation : Les fruits sont surtout consommés par les enfants, et leur utilisation est restreinte en raison de la faible épaisseur de pulpe comestible.

Note : Les feuilles servent à la confection de vanneries diverses, notamment le célèbre "chapeau de Sada".

BAOBAB

Adansonia digitata L.

M'BOUYOU

Famille : *Bombacaceae*

Fr : Calebasse du Sénégal

Shi : M'Bouyou

Ang : Baobab, Monkey-bread tree, Judas bag

Origine : Afrique occidentale.

Aspect : Arbre de gros diamètre (3 à 7 mètres) pouvant atteindre de 25 à 30 mètres de hauteur, et d'aspect général plutôt boursoufflé. Son écorce (2,5 cm d'épaisseur) est tendre et recouverte d'une pellicule grise, parfois violacée.

Description du fruit : Fruit globuleux allongé d'environ 30-40 cm de long, son écorce est ligneuse et recouverte d'une peau duveteuse brun-verdâtre. La pulpe, moelle blanche rosâtre et farineuse, est de saveur acidulée. Elle contient de nombreuses graines noires riches en huile.

Localisation : Espèce indigène de l'île, elle est adaptée aux régions très sèches, et on la localise surtout sur le littoral mahorais (plus particulièrement dans la moitié sud).

Utilisation : A partir de la pulpe des fruits, on tire une boisson rafraîchissante riche en vitamine C. Les fruits peuvent également être consommés comme féculent, de même que les racines. Les feuilles, riches en calcium et en fer sont consommées comme légume et sont très nutritives. Les graines riches en huile, protéines et vitamines, sont généralement broyées en farine. L'huile comestible peut également servir de vernis. Intensivement utilisé en Afrique, le baobab est cependant peu consommé à Mayotte hormis la pulpe sèche du fruit au goût acidulé.

Usage médicinal : La coque des fruits est utilisée comme désinfectant et contre les dysenteries. La gomme est un calmant contre les rages de dents. La pulpe farineuse permet de lutter contre la malaria et les diarrhées. Les feuilles également ont une utilisation médicinale contre l'asthme, la fièvre, les infections urinaires et les coliques.



ANANAS

Ananas comosus (L.) MER.

NANANASSI

Famille : *Bromeliaceae*

Shi : Mananas

Ang : Pineapple

Origine : Amérique tropicale.

Aspect : Plante herbacée pérenne aux feuilles disposées en rosette sur la tige et parfois très épineuses suivant les variétés.

Description du fruit : Le fruit est une baie qui se soude à l'axe de l'inflorescence et aux bractées, surmontée d'une couronne au sommet. La chair de l'ananas, charnue et juteuse, est légèrement acidulée. Elle contient environ 14 % de sucre, et représente une source importante de vitamine C, A et B1.



Localisation : En culture sur l'ensemble des zones écologiques de l'île, le principal groupe de cultivars qui s'est développé à Mayotte est de type *Queen Victoria*.

Utilisation : Très apprécié sur l'île, la chair est surtout consommée fraîche, mais aussi sous forme de jus ou de glace.

Note : La bromaline, sous-produit extrait de la pulpe des fruits, est une enzyme favorisant la digestion, utilisée dans l'industrie agro-alimentaire, dans l'industrie du cuir, ainsi qu'en médecine.

FIGUIER DE BARBARIE

Opuntia ficus-indica MILL.

MOURI MIBA

Famille : Cactaceae

Fr : Figuier d'Inde, Chardon d'Inde, Figuier à raquettes

Shi : Kakasou fatski

Ang : Barbary fig, Indian fig, Prickly-pear

Origine : Zones arides et semi-aride du Mexique et d'Amérique Centrale

Aspect : Cactus très épineux mesurant de 2 à 4 m de haut, caractérisé par ses tiges constituées d'une série de raquettes ovales et aplaties (articles) de 20 cm de large et 30 à 40 cm de long. La fleur est de couleur jaune vif.

Description du fruit : Les fruits globuleux de 4 à 9 cm de long (environ 120 g en moyenne) de couleur pourpre à rouge foncé, ont une pulpe blanchâtre, juteuse, sucrée, contenant de nombreuses petites graines noires.



Localisation : L'espèce très rustique préfère les climats semi-arides. Elle supporte bien la sécheresse, et les sols aussi bien acides que salins, pourvu qu'ils soient perméables (sableux ou caillouteux). Affectionnant les substrats volcaniques, elle est cultivée dans le sud mahorais.

Utilisation : A Mayotte, les fruits peu connus, sont parfois consommés frais. La pulpe, plus ou moins sucrée et agréable, peut aussi être préparée en salade, en gelée ou séchée. Au Mexique, principale zone de culture (environ 7000 ha), la figue de Barbarie était l'une des bases de l'alimentation indigène. Les jeunes raquettes peuvent être cuites en tant que légume.

PAPAYER

Carica papaya L.

PWAPWAYA

Famille : Caricaceae

Shi : Pwapwaya

Com : Pwapwari (Anj.)

Ang : Papaya, Papaw

Origine : Amérique Centrale

Aspect : Arbre rarement ramifié atteignant 10 m de haut, au tronc tendre portant des cicatrices triangulaires caractéristiques laissées par les feuilles passées, ainsi qu'un bouquet de feuilles terminales. Le plante mâle possède des inflorescences longues, alors que les fleurs femelles sont solitaires ou en cymes de 2 à 3 fleurs.

Description du fruit : Grosse baie ovoïde plus ou moins allongée et pointue au sommet. De couleur verte, la papaye vire au jaune orangé à maturité. Sa pulpe orangée, très épaisse, juteuse, sucrée, contient de nombreuses graines noires de la taille d'un grain de poivre. La chair contient environ 10 % de sucre et est riche en vitamine A, dont la teneur augmente avec le stade de maturité.

Localisation : Très appréciés de la population, les papayers sont nombreux à Mayotte, notamment à proximité des habitations. L'espèce est largement cultivée et parfois spontanée.



Utilisation : Se conservant assez mal, le fruit se consomme surtout frais. Les papayes vertes, cueillies avant maturité, sont cuisinées comme des légumes. Aux Comores, une solution réalisée à partir du latex du fruit vert et du miel est utilisée dans le traitement de vers parasites intestinaux.

Note : Le latex des papayers contient de la papaïne, enzyme décomposant les protéines, utilisé pour attendrir la viande, dans l'industrie alimentaire (maturation des fromages ; stabilisation de la bière), en médecine (comme vermifuge ou contre les troubles digestifs).

BADAMIER

Terminalia catappa L.

MNYAMBA

Famille : Combretaceae

Fr : Amande indienne, Amande des Antilles, Mirobolant

Shi : Antafagna

Com : Mnyamba (Anj.)

Ang : Badam, Tropical almond, Indian almond

Origine : Forêts pluviales des îles Andaman, de l'archipel malais et de la Nouvelle-Guinée.

Aspect : Arbre imposant atteignant les 20-25 m de haut, aux rameaux en étages bien marqués, se déployant plus ou moins régulièrement en largeur. Les feuilles alternées peuvent atteindre 40 cm de long et 24 cm de large.

Description du fruit : Le fruit bombé des 2 côtés, de 5 à 6 cm de diamètre, renferme un noyau très dur contenant une amande.

Localisation : Espèce indigène à Mayotte, elle présente 2 variétés se distinguant par la forme de leurs feuilles : le badamier rouge (extrémité arrondie) et le badamier blanc (extrémité en pointe). Exigeant en eau, on les trouve dans les endroits frais et humides, mais ils se comportent aussi bien en zone sèche (< 1000 mm/an). Cette espèce très commune est parfois cultivée.



Utilisation : Les graines (appelées "amande indienne") sont mangées crues à bonne maturité. Elles contiennent jusqu'à 50 % d'huile. Ces fruits sont très peu consommés à Mayotte. Le bois par contre est très utilisé pour la fabrication des pirogues. Aux Comores, l'écorce de la tige bouillie à l'eau salée, est employée en gargarismes contre les maux de dents.

Note : C'est grâce à la coque insubmersible de son fruit que le badamier s'est largement répandu dans le monde à travers les océans.

PASTEQUE

Citrullus lanatus THUNB.

TRANGO MAJI

Famille : Cucurbitaceae

Fr : Melon d'eau

Maho : Tihiri

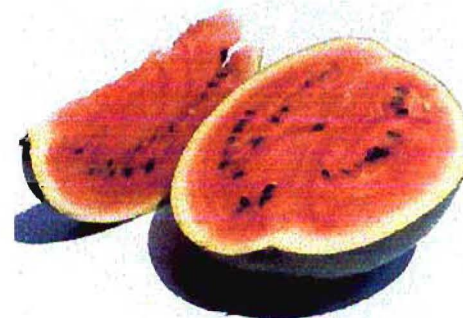
Shi : Anstikiri

Ang : Watermelon

Origine : Afrique tropicale

Aspect : Plante annuelle rampante aux feuilles atteignant 8 à 20 cm de large. Ses fleurs sont grandes et généralement solitaires.

Description du fruit : Fruit lisse, de couleur vert ou vert noirâtre, uniforme ou marbrée d'un vert grisâtre. Suivant les variétés, les pastèques sont rondes (diamètre de 10 à 30 cm) ou oblongues (40 cm de long). La chair est blanche devenant rouge ou rose à maturité. Les graines de petites tailles sont nombreuses.



Localisation : Cultivée sporadiquement sur l'ensemble de l'île.

Utilisation : La pulpe de saveur sucrée aromatique est consommée fraîche bien mûre, telle quelle ou en salade.

MELON

Cucumis melo L.

PEPERA

Famille : Cucurbitaceae

Shi : Pepera

Ang : Melon, Cantaloupe

Origine : Asie Centrale.

Aspect : Plante annuelle rampante aux feuilles de 8 à 15 cm de long et aux fleurs jaunes de 2 à 5 cm de diamètre.

Description du fruit : Fruit de forme variable (rond, ovoïde, allongé), pubescent ou glabre, de couleur jaune pâle à jaune foncé ou verte. La principale variété présente sur l'île est de couleur jaune striée de vert.

Localisation : Très cultivée, l'espèce est aussi présente à Mayotte à l'état spontané.

Utilisation : Appréciée de la population, la principale variété de l'île (chair blanche rosâtre) est consommée crue bien mûre, telle quelle ou accommodée de sucre. Le melon est riche en vitamine A et C, et en sels minéraux (fer, phosphore, calcium).



MARGOSE

Momordica charantia L.

MARGOSI

Famille : Cucurbitaceae

Shi : Antsaska Tarodrou, Marigoza

Com : Maropozé (Moh.)

Ang : Balsam pear, Bitter gourd

Origine : Littoral indien bordant le Golfe du Bengale.

Aspect : Liane herbacée, annuelle, pouvant grimper jusqu'à 2 m de hauteur par l'intermédiaire de vrilles naissant à chaque noeud. Les feuilles alternées sont profondément découpées en 5 à 7 lobes. Les fleurs sont jaune pâle.



Description du fruit : Le fruit (jusqu'à 8 cm de long et 4 cm de diamètre) est charnu, oblong, à la peau verruqueuse. D'abord vert, il devient jaune à maturité. En se desséchant, sa peau s'épaissit et se déchire en 3. La pulpe est de couleur rouge sang ; elle enveloppe des graines plates et blanches.

Localisation : Espèce sup-spontanée, parfois cultivée, elle est présente dans les zones de l'île plus ou moins en friche.

Utilisation : D'utilisation restreinte à Mayotte, le fruit bien mûr peut être consommé cru et frais, mais son utilisation principale est la confection d'achards et de rougail avec le fruit récolté vert. Une cuisson préalable ou un bain de sel et de citron, permet de corriger son amertume.

Usage médicinal : Aux Comores, la décoction de la plante entière est utilisée dans le traitement des orchites. Les graines sont utilisées en tant que fébrifuge (Antilles). L'infusion des feuilles et des fleurs aurait un pouvoir aphrodisiaque.

CYCAS

Cycas thouarsii R.

MSTAMPOU

Famille : Cycadaceae

Shi : Mstampou

Com : Mstampou

Origine : Madagascar.

Aspect : Arbuste rappelant le palmier, composé de grandes feuilles vert brillant à nervure principale bien marquée, possédant de petites épines. Le tronc porte les cicatrices des anciennes feuilles.

Description du fruit : Cône jaune orangé constitué d'écaillés et mesurant environ 50 cm et émergeant de la partie terminale de la plante.

Localisation : Espèce des climats chauds et humides, elle est cultivée à Mayotte, surtout dans les zones humides (forêt du centre de l'île, bordure de rivière).

Utilisation : A Mayotte, les fruits sont parfois mangés cuits accompagnés de sucre. Ils servent aussi à la fabrication d'une farine panifiable.



GIREMBELLE

Phyllanthus acidus (L.) SKEELS

Famille : Euphorbiaceae

Fr : Cherimbelle, Cerise de Tahiti, Groseille-étoile, Groseille de Cythère.

Ang : Star gooseberry, Otaheite, Gooseberry



Origine : Inde, Malaisie, Océanie et Madagascar

Aspect : Petit arbre (3 à 7 m), peu ramifié, possédant un tronc et des branches épaisses et cassantes.

Description du fruit : En houpes sur le rameau, les fruits sont petits (environ 2 cm de diamètre), côtelés verdâtres, puis jaune verdâtre à maturité. La pulpe ferme et juteuse a une saveur plutôt acide.

Localisation : Anecdote à Mayotte, l'espèce n'est cultivée que par quelques rares particuliers du centre de l'île (Coconi) et de Petite-Terre.

Utilisation : Le fruit mûr est rafraîchissant, mais peu consommé en l'état en raison de son acidité. Aussi, on l'utilise surtout en marinade et confiserie. Dans certaines régions, il sert principalement d'assaisonnements sous forme de conserves aigre-douces (pickles, achards).

PRUNE MALGACHE

Flacourtia indica (BURM.) MERRILL

RAMANTRI

Famille : Flacourtiaceae

Fr : Prune d'Inde

Ang : Runeala plum

Origine : Inde (probablement).

Aspect : Arbre ou arbuste, de 3 à 5 m de hauteur, aux branches très épineuses.

Description du fruit : baie globuleuse de 1 à 3 cm de diamètre, de couleur rouge terne devenant noir à maturité. Sa chair de couleur crème blanchâtre, acidulée, astringente à l'état jeune, renferme des graines dures et comprimées entre elles.

Localisation : Naturalisé à Mayotte et peut-être indigène, on trouve l'espèce assez sur les terrains secs.

Utilisation : Le fruit à la saveur très douce est consommé bien mûr, frais ou en confiture.



AVOCATIER

Persea americana MILLER

ZAVOCA

Famille : Lauraceae

Shl : Zavoca

Ang : Avocado

Origine : Amérique Centrale (Mexique du Sud, Colombie, Equateur).

Aspect : Arbre de 8 à 12 m de haut (jusqu'à 20 m dans son pays d'origine), dont l'écorce épaisse verte devient gris beige avec l'âge. Les feuilles sont persistantes, coriaces, de couleur vert-foncé

Description du fruit : Drupe en forme de poire à l'écorce lisse et à la chair molle de couleur crème à vert-jaune.

Localisation : La culture de l'avocatier est conditionnée par une température optimale de 25°C en saison chaude, et 15°C pendant les moins plus froids. Espèce sensible aux vents violents, elle demande une pluviométrie d'environ 1200 mm/an bien répartie. Deux variétés principales sont cultivées assez fréquemment à Mayotte, l'une à gros fruits au goût plutôt fade, et une autre qui a probablement été introduite dans les années 1970.

Utilisation : L'avocat est consommé essentiellement frais et cru, et peut être accommodé en diverses salades ou desserts. Sa pulpe onctueuse a une grande valeur nutritive. Elle est riche en protéine, en graisse (acide oléique et palmitique) et contient des vitamines A, B1, B2, C, E, K, et PP.

ARACHIDE

Arachis hypogaea L.

NDJOUGOU

Famille : Leguminosae

Fr : Cacahuète, Pistache de terre (Antilles)

Maho : Penatsi

Ang : Peanut

Origine : Probablement originaire du Brésil ou de la Bolivie.

Aspect : Plante annuelle haute de 30 à 60 cm, à tige hérissée de poils et aux fleurs jaunes dorées de 1 à 2 cm de long. Le fruit se développe dans la terre après fécondation de la fleur dont le pédoncule se recourbe vers le sol.

Description du fruit : Gousse ovoïde oblongue, ridée à maturité, dans laquelle les graines (2 à 4) sont entourées d'un tégument rouge. Sa valeur nutritive est élevée : 24 à 35 % de protéine, 38 à 47 % de graisse, et une teneur importante en vitamine B & E, et en phosphore (460 mg/100g).



Localisation : L'espèce est cultivée sporadiquement, notamment dans le sud de l'île.



Utilisation : A Mayotte les gaines d'arachide (cacahuète) sont surtout consommées crues et fraîches ou après torréfaction (saveur moins âcre). Elles entrent aussi dans la composition de diverses préparations culinaires notamment indiennes. Le fruit a néanmoins une variété d'autres usages : beurre de cacahuète, huile et margarine d'arachide, tourteau,... On peut aussi noter que si le fruit est difficile à digérer cru, c'est néanmoins un bon astringent intestinal.

TAMARIN D'INDE

Pithecolobium dulce BENTH.

Famille : Leguminosae

Fr : Tamarin de Manille, Pois sucré (Antilles)

Ang : Madras thorn, Guamuchil apes-earring

Origine : Du Mexique au nord de l'Amérique du Sud.

Aspect : Arbre de 5 à 20 m de hauteur, pouvant atteindre 60 à 80 cm de diamètre, à l'écorce grise, et aux rameaux armés d'épines. Les feuilles ovales ou oblongues, de 2 à 5 cm de long, et de 1 à 2 cm de large, ont une petite épine et une glande à la base.

Description du fruit : Gousse verte enroulée sur elle-même, de 8 à 15 cm de long. Le fruit rappelant le tamarin, présente des étranglements entre les graines arrondies (entre 3 et 12) entourées d'un arille charnu blanc ou légèrement rosé.

Localisation : L'espèce est surtout présente du côté de Chiroungui.

Utilisation : Le fruit est essentiellement consommé cru et frais.



TAMARIN

Tamarindus indica L.

WAJOU WA SHI ISLAM

Famille : Leguminosae

Maho : Wajou shimaore

Shi : Madirou agnala, Madirou kissilam

Com : Maniya nihajou (Anj.) - Mhajou (G. Com)

Ang : Tamarind

Origine : Afrique tropicale (ou peut être Egypte Ancienne).

Aspect : Arbre persistant au tronc vigoureux, de 12 à 15 m de haut (pouvant parfois atteindre 25 m). Les fleurs sont jaunâtres, maculées de pourpre.

Description du fruit : Gousse épaisse et ligneuse de couleur marron, dans laquelle se trouve une moelle pulpeuse et des graines dures.

Localisation : Largement répandue sur l'île, l'espèce est naturalisée depuis longtemps, et peut être même indigène.

Utilisation : La moelle du fruit a une saveur acidulée rafraîchissante. Consommée fraîche (parfois avec du sucre), elle est aussi et surtout utilisée dans la préparation de boissons rafraîchissante, mais également d'assaisonnement. Les jeunes feuilles acidulées sont consommées en salade ou en soupes (Thaïlande). Les fleurs également acidulées sont mangées crues ou cuites. Les graines mûres peuvent être grillées ou cuites à l'eau avant d'être consommées.

Usage médicinal : Les feuilles fraîches sont employées pour diminuer la sensibilité à la douleur en cas de traumatisme avec contusions. Le fruit est utilisé pour stimuler les sécrétions urinaires en cas d'œdème des membres inférieurs (Comores).

CERISIER DES ANTILLES

Malpighia puniceifolia L.

Famille : *Malpighiaceae*

Fr : Moureiller lisse, Acérolier

Ang : Barbados cherry, Garden cherry, Sloe berry (Antilles)

Origine : Amérique tropicale (Probablement la région des Antilles et du nord-ouest de l'Amérique du Sud à Panama).

Aspect : Arbuste touffu de 2 à 5 m de haut. Les jeunes feuilles couvertes de poils fins deviennent rapidement glabres. Adultes, elles sont vert foncé, luisantes, avec une nervure saillante dessus.

Description du fruit : Fruit légèrement côtelé, de 1 à 2 cm de diamètre, de couleur rouge ou vermeille, luisante et lisse. Il renferme 3 noyaux imbriqués, aplatis sur leurs côtés communs, dans une pulpe molle et juteuse.

Localisation : Peu exigeant concernant le sol, l'espèce demande une pluviométrie de l'ordre de 1700 à 2000 mm/an pour bien fructifier. Anecdote, elle est très rarement cultivée à Mayotte.

Utilisation : La pulpe, de saveur aigrelette très agréable, est consommée fraîche ou sous forme de confitures, gelées, etc. Cette cerise est l'une des plus riches en vitamine C (1 à 3 g d'acide ascorbique, pour 100 g de pulpe).



ARBRE A PAIN

Artocarpus altilis FOSB.

M'FRAMPE

Famille : *Moraceae*

Fr : Fruit à pain, Artocarpe

Shi : M'Frampé

Ang : Bread fruit

Origine : Polynésie, Iles de la Sonde.

Aspect : Arbre de 15 à 20 m de hauteur, aux branches souples se déployant horizontalement. Les feuilles larges et profondément incisées sont surtout concentrées en bout de branche.

Description du fruit : Le fruit à pain est sphérique (20 à 30 cm de diamètre) et peut peser jusqu'à 1 kg. De couleur verte, sa peau est rugueuse. La pulpe est ferme et ne contient pas de graines (car sans fécondation). Deux variétés principales sont présentes à Mayotte, l'une à la chair jaune *Zinzano* (maho.) ou *Tam Tam* (shi.), l'autre de couleur blanche *Djeo* (maho.) ou *Malahandri* (shi.)

Localisation : Arbre de climat tropical humide, il prolifère aisément à Mayotte. Si les jeunes plants demandent de l'ombre, les arbres adultes aiment une exposition chaude et ensoleillée. Sub-spontané ou cultivé, l'espèce est prolifique toute l'année sur l'île, en particulier durant la saison des pluies.

Utilisation : A Mayotte, le fruit se mange cuit, bouilli ou grillé. Même s'il est moins consommé que la banane ou le manioc, le fruit à pain est un féculent au même titre que ces derniers. Les préparations culinaires à base du fruit sont nombreuses : frites, beignets, potage, purée, gâteau. Les jeunes fruits à pain sont très digestes.



JACQUIER

Artocarpus heterophyllus LAM

M'FENES

Famille : Moraceae

Shi : M'Fines

Ang : Jack tree

Origine : Originaire d'Inde, sa répartition géographique intéresse aujourd'hui presque toutes les régions tropicales du monde.

Aspect : Arbre de 8 à 15 mètres de hauteur à ramification étalée et au tronc épais. Les feuilles sont vert foncé, parfois découpées dans leur forme juvénile.

Description du fruit : Fruit composé (appelé jacque), atteignant jusqu'à 15 kg. La surface du jacque est recouverte d'aspérités pointues vert clair virant au brun jaunâtre à maturité. La pulpe jaune orangé dégage une odeur forte et sucrée à maturité. Deux principales variétés sont présentes à Mayotte : le jacque dur à chair ferme *Mangavou* (maho.) ou *Maheri* (shi.), et le jacque à pulpe molle et filandreuse *Tenbouavou* (maho.) ou *Magodra* (shi.)

Localisation : Supportant mal les climats secs, les jacquiers sont très répandus à Mayotte (sub-spontané et cultivé). Les fruits sont abondants tout au long de l'année, mais cependant plus rares durant les mois de mai à juillet.

Utilisation : Les fruits se consomment essentiellement frais à maturité ou au sirop. Les graines du fruit mûr se mangent bouillies ou grillées ; elles sont riches en fécule et leur goût rappelle celui des châtaignes. On les utilise aussi pour la préparation de rougail. Réduite en farines, elles servent à la fabrication de gâteaux (Brésil). Les jeunes jacques durs encore verts sont consommés en tant que légume (Réunion). Les racines du jacquier sont connues comme anti-asthmatiques et les graines servent à combattre les diarrhées.

Note : Le bois du jacquier est également utilisé pour la sculpture de masques en Asie du Sud-Est, et fournit aussi le basanti, teinture jaune utilisée par les bouddhistes. Cette espèce est utilisée en reboisement, et on peut le rencontrer jusqu'à 1000 m d'altitude dans les forêts tropicales humides.



MURIER

Morus alba L.

Famille : Moraceae

Fr : Mûrier blanc

Ang : Mulberry



Origine : Asie centrale, plus particulièrement la Chine.

Aspect : Arbre de 5 à 10 m de haut, pouvant parfois atteindre 15 m, au tronc court et à la couronne dense et arrondie.

Description du fruit : Petite baie ovoïde de 1 à 3 cm de long, de couleur blanc rosâtre à rouge pâle, et au goût aigre-doux agréable.

Localisation : Anecdotique, on recense néanmoins plusieurs variétés de l'espèce cultivées dans la région d'Hajangoua et Coconi.

Utilisation : Peu connu à Mayotte, l'arbre est néanmoins très célèbre pour son utilisation dans l'élevage des vers à soie en Asie. Les fruits peuvent être consommés crus ou sous forme de confiture.

Usage médicinal : En médecine traditionnelle asiatique, les feuilles et les racines sont utilisées comme diurétiques, l'écorce et les feuille comme vermifuge.

BANANIER

Musa sp.

TROVI

Famille : *Musaceae*

Shi : Hountsi

Com : Ntsoumouha-mougni (G. Com.)

Ang : Banana

Origine : Birmanie, Thaïlande, Indochine, Bornéo.

Aspect : Plante herbacée, vivace, à tiges souterraines, à feuilles de grande taille et à pétiole formant un pseudo-tronc.

Description du fruit : Les bananes ne contiennent pas de graines car le développement de la fleur femelle se fait sans fécondation. Les fruits verts sont d'abord riches en amidon et ont un goût astringent. Au fur et à mesure de la maturation, l'amidon se transforme en sucre et les fruits ramollissent.



Localisation : La banane est une espèce cultivée prédominante à Mayotte. La bananeraie mahoraise est surtout de type vivrier. Néanmoins, parmi la vingtaine de variétés identifiées, certaines ont une vocation fruitière comme *Koja*, *Kissoukari* (Fr : Figue Pomme ; Shi : Manbolea), *Janjil* ou *Jolie banane* (Fr : Figue sucrée), mais aussi *Kontrike* (Fr : Cavendish), et *Charia*.

Utilisation : Concernant sa vocation principale à Mayotte, à savoir, la consommation en vert en tant que féculent, la banane est utilisée cuite, frite, bouillie... Les bananes-fruitières sont habituellement récoltées en régime juste avant maturité et sont consommées quand elles virent de couleur.

MUSCADIER

Myristica fragrans HOUTT.

KONGO MANGA

Famille : *Myristicaceae*

Fr : Noix de muscade

Origine : Iles des Moluques

Aspect : Arbre de 5 à 8 m de haut, pouvant atteindre exceptionnellement 20 m, au feuillage dense.

Description du fruit : Grosse baie munie d'une enveloppe charnue s'ouvrant à maturité et entourant une graine (noix de muscade) recouvert d'un arille mince et fibreux de couleur rouge (macis).

Localisation : Jadis cultivé à Mayotte, il ne reste que quelques très rares arbres en production, notamment à Coconi.



Utilisation : La noix séchée est utilisée comme aromate dans diverses préparations culinaires ou liqueur de par sa teneur élevée en huile essentielle (7 à 16 %) et notamment la myristine (substance toxique à haute dose).

Note : En Asie l'enveloppe comestible entourant la noix est consommée sous forme de fruit confit ou de pickles.

CERISIER DU BRÉSIL*Eugenia brasiliensis* LAM

Famille : Myrtaceae

Ang : Brazilian cherry, Grumichama

Origine : Sud du Brésil

Aspect : Arbre d'environ 6 m de haut, pouvant atteindre parfois 15 m, aux branches dressées à partir de la base, et à l'écorce écaillée grisâtre. Le feuillage est coriace, glabre, de couleur vert sombre, brillant au-dessus.

Description du fruit : La cerise du Brésil est une baie globuleuse de 1 à 2 cm de diamètre, de couleur rouge foncée devenant noir à maturité, au bout d'un long pédoncule (4-5 cm). Sa pulpe est molle est sucrée- acidulée.



Localisation : Préférant les sols drainant et les atmosphères chaudes et humides, on peut trouver quelques rares arbres anecdotiques en culture du côté d'Hajangoua et de Coconi.

Utilisation : La pulpe, de saveur douce acidulée, est habituellement consommée crue ou utilisée pour la confection de confitures et de gelées.

JAMBLON*Eugenia jambolana* L.

M'ZAMBARAOU

Famille : Myrtaceae



Fr : Jambo-longue
Shi : M'Zambaraou
Ang : Jambolan, Black Plum

Origine : Asie tropicale et archipel malais.

Aspect : Arbre pouvant atteindre 20 m de hauteur, aux feuilles opposées de forme ovale.

Description du fruit : Petit fruit d'environ 1,5 cm de diamètre, ovale, de couleur noir violacée. Sa saveur est astringente ou douce sucrée. Sa pulpe de couleur pourpre, contient de l'anthocyanine qui bleuit la bouche à la consommation.

Localisation : Assez commune à Mayotte, l'espèce est naturalisée, notamment sur les padzas.

Utilisation : Le fruit est essentiellement consommé mûr et frais, ou après trempage dans de l'eau de mer pour diminuer son astringence. La plante est d'ailleurs utilisée en médecine traditionnelle pour ses propriétés astringentes.

CERISE DE CAYENNE*Eugenia uniflora* L.

Famille : Myrtaceae

Fr : Cerise carrée, Cerise côtelée, Roussaille

Ang : Cayenne cherry, Pitanga

Origine : Du sud du Brésil au nord de l'Argentine.

Aspect : Arbre atteignant 6 à 7 m de haut ayant un port assez aéré. Les sujets jeunes forment des arbustes denses au port régulier. Les feuilles simples sont de forme ovale lancéolée.

Description du fruit : Baie globuleuse de 1 à 3 cm de diamètre, aplatie aux pôles, aux huit côtes saillantes caractéristiques. Sa peau rouge vif renferme une pulpe de teinte identique molle et juteuse.



Localisation : L'espèce nécessite une atmosphère humide, notamment lors du grossissement des fruits et dans sa jeune croissance. On la trouve anecdotiquement à Mayotte dans la région d'Hajangoua et Ironi.

Utilisation : Les fruits riches en vitamines peuvent être consommés crus ou utilisés pour faire des gelées, des sorbets, ou des boissons. Les cerises de Cayenne doivent être consommées bien mûres. En Asie du Sud-Est, les fruits verts servent à la préparation de chutney.

Usage médicinal : La tisane de coeur de cerise est un remède contre la grippe, le mal de tête, les courbatures et les crampes. Ses propriétés astringentes et diurétiques la rendent efficace contre les dysenteries.

GOYAVIER-FRAISE

Psidium cattleianum SABINE

Famille : Myrtaceae

Fr : Goyavier-cerise, Goyavier (Réunion), Goyavier rouge, Goyavier de Chine, Goyave de Cattley

Ang : Strawberry guava, Cattley guava

Origine : Brésil austral.

Aspect : Arbuste de 3 à 4 m de haut, au feuillage d'un vert foncé luisant.

Description du fruit : Baie ronde de couleur rouge pourpre ou blanchâtre. Sa peau est mince, sa pulpe molle, blanche et de saveur sucrée aromatique. Le fruit contient de nombreuses petites graines (environ 2 mm de long). Riche en vitamine C, il est aussi très parfumé.



Localisation : Anecdotique à Mayotte, quelques plants sont cultivés dans la région d'Hajangoua et d'Ongoujou.

Utilisation : Le fruit est consommé cru et frais, ou utilisé pour la préparation de sorbets.

Usage médicinal : Le goyavier-fraise aurait des propriétés pectorales, toniques et antidiarrhéiques.

GOYAVIER

Psidium guajava L.

M'PUERA

Famille : Myrtaceae

Fr : Goyavier-pomme

Shi : M'Puera

Ang : Guava

Origine : Amérique tropicale

Aspect : Petit arbre au tronc court et tortueux de 5 à 8 m de hauteur. Ses feuilles simples, ovales, de couleur vert clair, sont velues sur leurs faces inférieures. Les fleurs, de couleur blanche, sont solitaires ou en inflorescence en cyme.

Description du fruit : Baie ronde ou ovoïde, la goyave est de couleur vert-pâle devenant jaunâtre à maturité. Sa pulpe, blanche, rose ou saumon, de consistance légèrement crémeuse, de saveur acidulée et parfumée, renferme de nombreuses petites graines dures.

Localisation : Sans exigences pédoclimatiques très particulières, le goyavier s'est très bien acclimaté à Mayotte où l'on trouve l'espèce à l'état sauvage sur la majeure partie de l'île (naturalisée).

Utilisation : Riche en vitamine C et en minéraux (calcium, potassium et fer), la goyave est consommée crue ou transformée en boissons diverses (jus, nectar, liqueur, vin,...). On en fait aussi des gelées et des pâtes de fruits. En Thaïlande la goyave est aussi consommée avant maturité, crue et fraîche, ou après trempage dans de l'eau salée.

Usage médicinal : L'astringence de la plante riche en tanin (10 à 30 % dans l'écorce ; 8 % environ dans les feuilles) sert à resserrer les tissus enflammés par des troubles digestifs. L'espèce aurait aussi un pouvoir antibiotique contre le bacille de Koch et contre les staphylocoques dorés. Aux Comores, le jus des feuilles fraîches est ingéré (mâcher et sucer) en cas de colique abdominale (Comores).



JAMBROSADE

Syzygium jambos (L.) ALSTON

M'PUERA MARACHI

Famille : Myrtaceae

Fr : Goyave parfum, Prune malbar, Jambosier, Pomme rose

Shi : M'Pouéra Kivaza

Ang : Rose apple, Plum rose, Jambu

Origine : Inde et Malaisie.

Aspect : Arbre à cyme large de 7 à 10 m de haut, pouvant atteindre 15 m. Ses feuilles, elliptiques-lancéolées, sont épaisses, vert brillant et oléifères. La fleur du goyavier parfum est très agréablement odorante.



Description du fruit : Baie de couleur jaune pâle ou blanchâtre, d'environ 3 cm de diamètre, au goût rafraîchissant de rose, légèrement sucré.

Localisation : Très présente sur l'ensemble de l'île, l'espèce a tendance à proliférer en zones humides (forêt et bord de rivière). Elle est naturalisée et se comporte déjà comme une "peste végétale".

Utilisation : A Mayotte, les fruits sont consommés crus et frais.



JAMBOSIER

Syzygium malaccense (L.) MERR. & PERRY

Famille : Myrtaceae

Fr : Jambos, Jambosier rouge, Pomme de Tahiti, Ohia

Ang : Malay apple

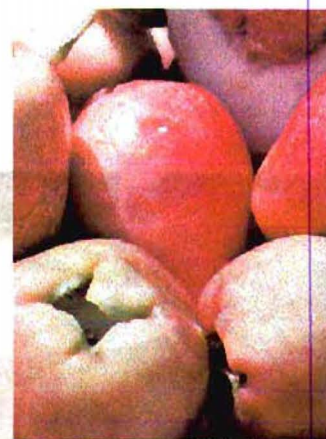
Origine : Malaisie

Aspect : Petit arbre de 5 à 10 m de haut. Son tronc de couleur brun est épais droit et court, se ramifiant assez rapidement. Les feuilles sont de couleur vert sombre et luisantes sur la face supérieure, et d'un vert plus clair sur la face inférieure.

Description du fruit : Le fruit (jambos) est une baie piriforme à globuleuse, de couleur rose pâle à rouge pourpre. Sa pulpe épaisse et blanche est de saveur sucrée légèrement acidulée et aromatique très agréable.

Localisation : Anecdote, quelques très rares spécimens sont cultivés du côté d'Hajangoua (arbre non productif) et de Tsoundzou.

Utilisation : Le fruit est consommé cru et frais, ou cuit (marmelade, confiture,...).



BILIMBI

Averrhoa bilimbi L.

WAJOU SHI ZOUNGOU

Famille : Oxalidaceae

Fr : Cornichonier

Shi : Madirou Antanana, Madirou Vaza

Ang : Bilimbing asam

Origine : Asie tropicale (Malaisie ou Indonésie)

Aspect : Petit arbre au port érigé (jusqu'à 10 mètres de haut) peu ramifié, aux feuilles composées de grande taille (pouvant atteindre 65 cm).

Description du fruit : Apparaissant directement sur le tronc, le fruit est de couleur vert à vert-jaunâtre, de la taille d'un cornichon. La pulpe blanchâtre, juteuse, a une saveur très acide.





Localisation : L'espèce fructifie tout au long de l'année à Mayotte. Elle est en cours d'acclimatation (sub-spontanée) et l'on rencontre la plante de façon disséminée sur l'ensemble de l'île.

Utilisation : En raison de son acidité, ce fruit est généralement utilisé comme condiment (rougail) ou en remplacement du citron. L'espèce a une vocation plus légumière que fruitière. La communauté indienne de Mayotte l'apprécie plus particulièrement, et l'utilise surtout sous forme d'achards.

Usage médicinal : Les feuilles sont utilisées en infusion contre les infections intestinales ou en cataplasme contre les maladies de la peau.

CARAMBOLIER

Averrhoa carambola L.

Famille : Oxalidaceae

Fr : Carambole, Pomme de Goa, Groseille de Coromandel
Ang : Carambola, Star fruit

Origine : Asie du Sud-Est (probablement originaire de la péninsule malaise ou des Moluques)

Aspect : Petit arbre ou arbuste aux feuilles composées pouvant atteindre 50 cm de long.

Description du fruit : La carambole est un fruit ovoïde pentagonal, jaune translucide, à coupe transversale étoilée. Sa chair est croquante et juteuse, plus ou moins acidulée selon les variétés, et très rafraîchissante.



Localisation : Arbre de climat chaud et humide, l'alternance saison sèche / saison pluvieuse lui serait favorable. Récemment introduit (vers 1985) l'espèce est cultivée sporadiquement (Coconi, Hajangoua).

Utilisation : La carambole est habituellement consommée crue et fraîche en dessert ou utilisée pour des salades ou des confiseries. Les variétés à forte teneur en acide oxalique servent à la préparation de sauces au curry ou d'achards. Les variétés plus douces sont consommées bien mûres crues, en jus de fruit ou en sorbet. C'est un fruit peu calorique et d'une bonne teneur en vitamine.

GRENADILLE

Passiflora edulis SIMS

Famille : Passifloraceae

Fr : Fruit de la Passion
Ang : Passion fruit

Origine : Brésil

Aspect : Liane grimpante vigoureuse, devenant ligneuse à la base, aux tiges atteignant 20 à 50 m de long. Ses vrilles sont plus longues que ses feuilles (alternées, de 10 à 40 cm).

Description du fruit : Grosse baie ronde ou ovoïde à la surface glabre et lisse. Elle contient de nombreuses graines entourées d'un arille jaune et juteux. Il existe 2 variétés principales: l'une à petit fruit violet (*P. edulis*) d'environ 5 cm de diamètre, à la pulpe très parfumée ; l'autre à fruit jaune brillant (*P. edulis* f. *flavicarpa*) un peu plus grande et plus acide que la grenadille violette.



Localisation : L'espèce préfère les climats avec alternance de saisons pluvieuses et sèches, et une exposition maximale à la lumière pour une bonne floraison. Introduite il y a une vingtaine d'années, l'espèce est cultivée très localement à Mayotte du côté de Tsararano, Combani, Coconi, Kaweni.

Utilisation : Les fruits, très aromatisés, à la saveur aigre-douce, sont consommés frais. Ils sont aussi utilisés en préparation de boissons, glaces et sorbets. La grenadille pourpre contient en moyenne 17 % de sucre et 3 % d'acide citrique. Elle a aussi de bonnes teneurs en vitamines A, C, B₂ et PP.

Usage médicinal : Propriétés hypotensives, anti-spasmodiques, sédatives, émétiques et diurétiques.

GRENADILLE POC-POC

Passiflora foetida L.

Famille : *Passifloraceae*



Fr : Passiflore fétide, Marie-Gougeat (Antilles)

Ang : Tagua passionflower

Origine : Amérique tropicale (naturalisée en Asie et en Afrique tropicale).

Aspect : Liane herbacée couverte de poils brunâtres ou grisâtres, aux feuilles membraneuses de 3 à 5 lobes.

Description du fruit : Baie globuleuse ou ovoïde de 1 à 2 cm de diamètre, de couleur jaune ou orange à maturité.

Localisation : Très commune à Mayotte, cette passiflore est naturalisée, notamment dans les broussailles et les friches de l'île.

Utilisation : Considérée comme une mauvaise herbe, son fruit est de moindre valeur en comparaison des autres espèces de passiflore. Néanmoins la pulpe de saveur douce légèrement acidulée peut être consommée crue et fraîche.

Note : La plante peut être utilisée en couverture de sol contre l'érosion en raison de son développement relativement rapide.



GRENADILLE DOUCE

Passiflora ligularis JUSS.

Famille : *Passifloraceae*

Fr : Grenadille

Ang : Sweet granadilla

Origine : Régions montagneuses du Mexique central au Venezuela.

Aspect : Liane grimpante, ligneuse à la base, vigoureuse, entièrement glabre. Les feuilles sont simples, largement ovales de 8 à 15 cm de long et 6 à 13 cm de large.

Description du fruit : Baie ovoïde de 5 à 8 cm de long et de 4 à 5 cm de diamètre, à la peau dure, épaisse, de couleur jaune ou orangée teintée de violet. La pulpe blanche translucide, douce et aromatique, est juteuse et contient de nombreuses petites graines noires.



Localisation : Très difficile à cultiver en basse altitude (problème de fructification), l'espèce est anecdotique à Mayotte où l'on ne rencontre d'ailleurs pas d'arbres productifs.

Utilisation : L'arille parfumé est consommé cru, mais le plus souvent utilisé pour la confection de boissons et de sorbets.

GRENADILLE GALET

Passiflora maliformis L.

Famille: *Passifloraceae*

Fr : Pomme calebasse, Coque en Fer (Réunion), Liane à agoutis (Antilles)

Ang : Curuba passionflower, Sweet calabash (Antilles)

Origine : Antilles, Vénézuéla, Colombie, Equateur.

Aspect : Liane vigoureuse, grimpante ou rampante, glabre ou finement poilue.

Description du fruit : Baie globuleuse de 3,5 à 4 cm de diamètre, à peau lisse et fine (3 mm) mais très dure, de couleur jaune ou vert jaunâtre.

Localisation : Très rare à Mayotte, on peut trouver quelques lianes en culture du côté d'Hajangoua.

Utilisation : La pulpe acide et très parfumée est principalement utilisée pour la confection de boissons et de sorbets.

BARBADINE

Passiflora quadrangularis L.

BARBADJIN

Famille : *Passifloraceae*

Ang : Giant Granadilla

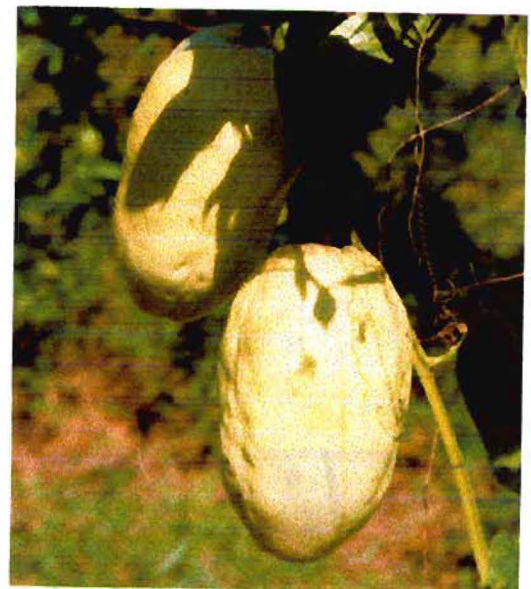
Origine : Amérique tropicale (probablement des Barbades)

Aspect : Grande liane rustique, vigoureuse à feuilles amples, entières et cordiformes.

Description du fruit : De la grosseur d'une papaye, le fruit peut mesurer 20 à 30 cm de long pour 12 à 15 cm de diamètre. La barbadine est de couleur jaune verdâtre à maturité, marquée de 3 dépressions longitudinales entourant une pulpe blanchâtre, sucrée et très légèrement acidulée, contenant de nombreuses petites graines noires.

Localisation : L'espèce préfère les climats chauds et humides, et des sols drainants. L'espèce récemment introduite s'acclimata très bien à l'île, notamment dans le centre et l'est de l'île où elle est essentiellement cultivée.

Utilisation : L'espèce est encore très peu connue à Mayotte. La pulpe du fruit est généralement utilisée en jus ou en marmelade. Les jeunes fruits constituent un bon légume rappelant le concombre.



RAISIN MARINE

Coccoloba uvifera JACQ.

Famille: *Polygonaceae*

Fr : Raisinier, Raisin-bord-de-mer

Ang : Seagrape

Origine : Amérique tropicale

Aspect : Arbre ou arbuste buissonnant d'environ 7 m de haut, souvent à plusieurs troncs. Les feuilles sont arrondies, coriaces et lisses, larges, pouvant atteindre 28 cm de long et 20 cm de large.

Description du fruit : Petite baie rouge-violacée à maturité, de 1 à 2 cm de diamètre. Les fruits sont réunis en grappes plus ou moins serrées.

Localisation : Le raisinier résistant au sel et au vent est très localement présent à Mayotte en Petite-Terre où quelques rares spécimens sont anecdotiquement cultivés.



Utilisation : La pulpe aigre-douce des fruits peut servir à la préparation de gelée et de boissons liquoreuses. L'écorce de l'arbre donne un pigment rouge.

Note : En raison de sa bonne tolérance aux sols salins et aux embruns, c'est une plante qui peut être plantée en tant que brise-vent en bordure de mer.

NOYER DE QUEENSLAND

Macadamia ternifolia F. MUELL

Famille : *Proteaceae*

Ang : Queensland nut

Origine : Forêt humide du sud du Queensland (Australie).

Aspect : Arbre pouvant atteindre 15 à 20 m de hauteur, à la couronne dense et arrondie. Les feuilles sont simples et oblongues.

Description du fruit : Noix ronde entourée d'un péricarpe vert brillant, à coque plus ou moins lisse contenant une amande oléagineuse (50 à 80 % d'huile) de saveur douce et fine.

Localisation : L'espèce tolère une sécheresse passagère, et s'adapte à une large gamme de sol, même salin. Anecdote à Mayotte, quelques plants récemment introduits sont cultivés du côté d'Hajangoua (arbre encore non productif).

Utilisation : La noix de Queensland a une grande valeur nutritive et une excellente qualité gustative. Elle est également une source importante de calcium, phosphore, vitamine B1 et protéine (12 %). Les amandes sont consommées crues et fraîches, ou sont utilisées en confiserie. Son bois est apprécié en ébénisterie.



GRENADIER

Punica granatum L.

TOUNDRRA PEPONI

Famille : *Punicaceae*

Fr : Grenadine, Orange du Paradis

Ang : Pomegranate

Origine : Moyen-Orient et bassin méditerranéen : Côte Dalmate, Grèce, Géorgie, Palestine, Iran, Afganistan, Pakistan, Cachemire.

Aspect : Arbrisseau buissonnant pouvant atteindre 4 m de hauteur. Ses branches sont très fines, et ses feuilles petites ovoïdes lancéolées et coriaces.

Description du fruit : Baie ronde atteignant 12 cm de diamètre, à l'écorce coriace orangée lavée de rouge. A maturité, les grenades peuvent éclater, laissant apparaître de nombreuses graines dans une pulpe rose ou rouge.

Localisation : Peu exigeant, le grenadier apprécie néanmoins les climats chauds (les fruits gagnent en qualité à mesure que la chaleur augmente). A Mayotte, l'espèce est essentiellement cultivée dans des jardins et les cours des maisons.



Utilisation : Très apprécié à Mayotte, le fruit riche en vitamine C est surtout consommé frais. Dans les grandes régions de production il sert aussi essentiellement à faire des boissons, des sorbets, et du sirop de grenadine.

Usage médicinal : La fleur, le fruit et surtout l'écorce du grenadier, sont riches en tanin. Les racines sont également utilisées comme vermifuge.

Note : L'espèce fournit aussi des pigments de couleur jaune citron à marron rouge utilisés dans la teinture des tapis en Orient.



RAISIN DE CHINE

Hovenia dulcis THUNB.

Famille : *Rhamnaceae*

Fr : Hovenie sucrée

Origine : Chine, Himalaya et Japon.

Aspect : Arbre très feuillu pouvant atteindre 10 m de haut.

Description du fruit : Le fruit (non comestible) est une capsule ovoïde, sèche, remplie de graines. Après floraison, les pédoncules deviennent charnus, sucrés, et de couleur brun-rougeâtre (partie comestible appelée "raisin de Chine").

Localisation : Le raisin de Chine est une espèce très anecdotique à Mayotte, récemment introduite (1993) à Coconi.

Utilisation : Les pédoncules se consomment crus à maturité, mais ils peuvent aussi être séchés et consommés plusieurs mois après la récolte. De goût rappelant les fruits secs, ils contiendraient jusqu'à 23 % de sucre

JUJUBIER

Ziziphus mauritiana LAM.

Famille : *Rhamnaceae*

Fr : Prunier de Saint-Paul (Réunion), Grosse jujube, Jujube Indienne

Ang : India jujube



Origine : Originaire d'Asie centrale, l'espèce est très répandue en Afrique semi-aride et autour de la Méditerranée.

Aspect : Pouvant atteindre 10 m de haut, le jujubier a un aspect buissonnant. Son tronc est court et ses rameaux épineux.

Description du fruit : Baie ovale de 2 à 4 cm de long, de couleur rouge-brun. Sa pulpe plus ou moins juteuses est sucrée et acidulée.

Localisation : L'espèce est cultivée de façon anecdotique à Mayotte du côté d'Hajangoua et de Chirongui. Le jujubier semble cependant avoir comme facteur limitant l'humidité atmosphérique élevée sur l'île, notamment en saison des pluies.

Utilisation : Les fruits riches en vitamine A et C, dont la teneur en sucre peut dépasser 30 %, sont consommés frais ou séchés. Les jujubes pilées donnent une boisson désaltérante.

Usage médicinal : On peut utiliser les racines en infusion contre les coliques. On s'en sert également pour traiter les inflammations intestinales, les hépatites ou encore les maladies vénériennes.

Note : Son bois de bonne qualité est facile à travailler et à polir (son cœur est rouge). Il fournit aussi un charbon de bois de bonne qualité. Le jujubier est parfois planté comme brise-vent.

JUJUBIER ROND

Ziziphus sphaerocarpa TUL.

MTSINAVOU

Famille : *Rhamnaceae*

Fr : Jujube tomate, Petite jujube

Ang : Jujube

Origine : De la Méditerranée orientale à la Chine.

Aspect : Arbuste pouvant atteindre jusqu'à 8 m de hauteur, il a cependant un aspect buissonnant, avec un tronc court et des rameaux épineux.

Description du fruit : Fruit ovale de 1 à 2 cm de long, de couleur brun orangé, peu juteux. La pulpe est sucrée et acidulée.



Localisation : Espèce rustique, le jujubier rond supporte la chaleur et la sécheresse, mais préfère l'eau en période de végétation. Elle est naturalisée à Mayotte, et très présente sur les terrains secs, notamment du sud de l'île.

Utilisation : Le fruit, de qualité assez médiocre (peu de pulpe) est essentiellement consommé cru à maturité.

Usage médicinaux : On peut utiliser les racines en infusion contre les coliques, et s'en servir également pour traiter les inflammations intestinales, les hépatites ou encore les maladies vénériennes.

BIBACIER

Eriobotrya japonica (THUNB.) LINDL.

Famille : Rosaceae

Fr : Néflier du Japon

Ang : Loquat

Origine : Sud de la Chine.

Aspect : Petit arbre de 5 à 7 m de haut au fût très court (0,60 à 1 m de long) supportant une couronne ronde ou ovale. Les feuilles sont coriaces et revêtues d'un duvet feutré.

Description du fruit : Les fruits jaunâtres ont une peau veloutée. La chair est fondante, juteuse, agréablement parfumée et un peu acidulée. Elle contient de gros pépins.



Localisation : L'espèce craint les fortes chaleurs sèches et les sols superficiels ou mal drainés. Elle est très rarement cultivée à Mayotte (Ongoujou, Coconl, Kahani, Hajangoua).

Utilisation : Peu connu sur l'île, le fruit est généralement consommé frais. Dans les grands pays de production de masse, les bibaces servent aussi à la préparation de conserves, gelées, ou diverses boissons alcoolisées. On le récolte généralement bien mûr (mais pas trop), pour garantir une diminution de sa teneur élevée en acide.

FRAISIER

Fragaria vesca L.

Famille : Rosaceae

Ang : Strawberry

Origine : Europe

Aspect : Plante herbacée de 15 à 30 cm de haut, pubescente, aux fleurs blanches à 5 pétales.

Description du fruit : Baie ovoïde à globuleuse d'environ 2 cm, de couleur rouge.

Localisation : Certaines variétés ont été très récemment introduites sur l'île pour être cultivées à des fins commerciales (à Kaweni essentiellement).

Utilisation : Le fruit est surtout consommé cru et frais à bonne maturité, en confiture, marmelade,...



PÊCHER

Prunus persica (L.) BATSCH

Famille : Rosaceae

Ang : Peach



Origine : Régions montagneuses de Chine et des confins de la Birmanie et de l'Indochine.

Localisation : Arbre de climat tempéré chaud et méditerranéen, le pêcher a néanmoins besoin de froid hivernal pour fructifier correctement. Assez commune aux Comores (en altitude), l'espèce est très anecdotique à Mayotte localement cultivée au centre de l'île (arbres non productifs).

Utilisation : Très digeste et contenant peu de sucre (environ 12 %, pour 55 calories/100 g), les pêches sont surtout consommées crues et fraîches.

Usage médicinal : Vermifuge, laxatif, diurétique, dépuratif.

VIGNE MARRONNE

Rubus alceifolius P.

MOURI MIBA

Famille : Rosaceae

Shi : Kakazou fatski

Origine : Asie tropicale.

Aspect : Rameaux sarmenteux buissonnant et épineux, au feuillage vert mat au-dessus et argenté sur le dessous.

Description du fruit : Baie de couleur rouge, rappelant la framboise.

Localisation : Espèce naturalisée, elle est très envahissante vis à vis de la flore mahoraise depuis son introduction (probablement dans les années 1970). La vigne marronne est l'une des "pestes végétales" de l'île.



Utilisation : Sous utilisés à Mayotte, les fruits ont cependant une saveur très douce, et peuvent être consommés crus, en confiture, gelée, etc...

CAFEIER

Coffea canephora L.

Famille : Rubiaceae

Origine : Afrique

Aspect : Petit arbre de 2 à 3 m de hauteur, au tronc unique et aux branches écartées horizontalement. Ses fleurs sont de couleur blanche et s'ouvrent après la saison des pluies.

Description du fruit : Baie de couleur rouge à maturité, à la peau coriace entourant une pulpe sucrée et juteuse enserrant deux graines (grain de café).

Localisation : Jadis cultivé à grande échelle à Mayotte (entre 300 et 600 m d'altitude), il ne reste que quelques pôles de production disséminés sur l'île.

Utilisation : La production locale est essentiellement destinée à la transformation en café "robusta". La pulpe sucrée entourant les graines peut être consommée crue à maturité.



MORINDA

Morinda citrifolia L.

Famille *Rubiaceae*

Origine : Inde, Malaisie, et région tropicale d'Australie.

Aspect : Arbre de 2 à 8 m de hauteur, aux feuilles oblongues de 15 à 25 cm de long, et aux fleurs de couleur blanche verdâtre.

Description du fruit : Baie ovoïde ou globuleuse de 5 à 10 cm de long, et de couleur blanc-crème à maturité.

Localisation : L'arbre est rencontré sporadiquement sur l'île, notamment sur le littoral.

Utilisation : Le fruit comestible du morinda a une odeur très forte, et il est rare qu'il soit consommé par l'homme à Mayotte. Les feuilles peuvent être utilisées en médecine traditionnelle en cataplasme contre les douleurs externes.



VAVANGUE

Vangueria madagascariensis JF. GMEIN

Famille *Rubiaceae*

Com : Mzimzim (Anj.)

Origine : Madagascar.

Aspect : Petit arbre de 3 à 4 m de hauteur au port étalé. Ses feuilles sont larges, opposées et de forme elliptique.

Description du fruit : D'abord vert luisant, puis virant au brun, le fruit a le volume d'une petite prune (4 cm de long pour 3 cm de diamètre). Sa pulpe de couleur brune au goût acidulé, contient jusqu'à cinq graines dures.



Localisation : Espèce préférant les climats secs et les expositions chaudes et ensoleillées, elle s'est très bien adaptée au climat mahorais. Naturalisée, on la rencontre assez communément à l'état sauvage dans le sud de l'île.

Utilisation : Le fruit est consommé frais à bonne maturité ou en marmelade. Aux Comores, la poudre de la plante entière, mélangée avec du miel, est utilisée comme emplâtre sur les abcès.

LIME MEXICAINE

Citrus aurantifolia (CHR.) SW

NDRIMOU

Famille *Rutaceae*

Fr : Citron vert, Citron galet

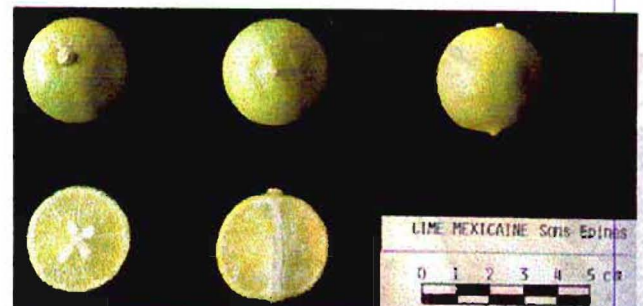
Shi : Tsoha fouhi

Ang : West Indian lime, Mexican lime, Key lime

Origine : Asie du Sud-Est (probablement de la région malaise).

Aspect : Petit arbre d'environ 5 m de haut, au feuillage dense. L'espèce est de vigueur moyenne et porte de petites épines sur ses jeunes branches.

Description du fruit : Petit, sphérique ou légèrement ovoïde, de couleur verte ou jaune verdâtre, le fruit a une peau fine et lisse. La pulpe de saveur très acide, possède un pourcentage de jus élevé et renferme de nombreux pépins (souvent plus de 15 par fruit). Sa saveur de "citron vert" est caractéristique en comparaison avec la lime de Tahiti.



Localisation : Introduit jadis, cette lime est la plus cultivée à Mayotte, en verger ou à proximité des villages (jardin, cours,...), et on la trouve aussi à l'état sub-spontané.

Utilisation : Très apprécié, le fruit a un rôle important dans la préparation de condiments d'accompagnement à Mayotte, et son utilisation est fréquente sous forme de jus ou de boisson rafraîchissante.

BIGARADE

Citrus aurantium L.

TOUNDRRA KAPOU

Famille : Rutaceae



Fr : Orange amère
Com : Maniya Maroundra (Anj.)
Ang : Sour orange

Origine : Sud-est himalayen et Birmanie.

Aspect : Petit arbre de 5 à 10 m de haut, au tronc très ramifié en branches épineuses. Feuilles oblongues-ovales, de 7 à 10 cm de long aux pétioles larges.

Description du fruit : Fruit sphérique à la pulpe très amère, et à l'écorce de couleur orange riche en essence aromatique.

Localisation : Introduit jadis à Mayotte comme porte-greffe, les essais de culture n'ont pas été très concluants. Quelques rares plants subsistent du côté du Dzoumogné.

Utilisation : On peut utiliser les fruits (surtout leur peau) pour faire des confitures et des liqueurs. A Anjouan l'espèce est très cultivée pour être distillés en essence aromatique.

PAMPLEMOUSSE

Citrus grandis OSBECK

Famille : Rutaceae

Ang : Pummelo, Shaddock

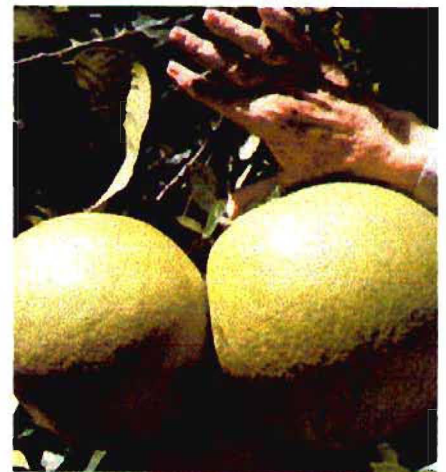
Origine : Probablement de la Chine du sud.

Aspect : Arbre de taille variable suivant les variétés (5 à 15 m de haut), aux rameaux robustes, épineux et aux feuilles à pétiole ailé.

Description du fruit : C'est le plus gros de tous les agrumes (10 à 25 cm de diamètre, et 0,5 à 1,5 kg). Sa peau, de couleur vert-jaunâtre, est épaisse (1 à 2 cm). Sa pulpe juteuse est de couleur blanche jaunâtre ou rose, ou plus rarement rouge.

Localisation : Une variété indéterminée, introduite jadis et propagé par semis, semble être la seule présente à Mayotte, localisée surtout dans le centre et le sud de l'île.

Utilisation : Consommé essentiellement crû et frais, le pamplemousse est aussi utilisé dans la préparation de boissons diverses.



COMBAVA

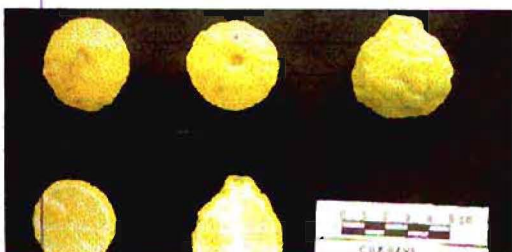
Citrus hystrix D.C.

Famille : Rutaceae

Ang : Makrut lime, Combavas, Mauritius papeda

Origine : Ile de la Sonde et région malaise.

Aspect : Petit arbre épineux aux branches fines, possédant des feuilles à pétiole très largement ailé.





Description du fruit : Les fruits ont un épiderme épais et verruqueux. A maturité, ils se colorent en jaune, mais sont généralement récoltés vert, lorsque leur concentration en huiles essentielles est maximale.

Localisation : Introduit il y a plus de 25 ans, l'espèce est surtout cultivée à proximité des villages dans les jardins familiaux.

Utilisation : Le combava est cultivé pour ses feuilles et ses fruits (surtout le zeste) qui sont utilisés comme condiment pour aromatiser diverses préparations culinaires. Son jus est peu utilisé en raison de son goût amer et acide.

LIME TAHITI

Citrus latifolia TAN.

NDRIMOU

Famille : Rutaceae

Fr : Lime de Perse

Shi : Tsoha fouhi

Ang : Persian lime, Tahiti lime, Bearss lime

Origine : D'origine incertaine (probablement de l'Orient), cette lime doit son nom à sa provenance de Tahiti lors de son introduction aux USA à la fin du siècle dernier. Il s'agirait peut-être d'une hybridation entre une lime mexicaine (*Citrus aurantifolia*) et un cédrat (*Citrus medica*).

Aspect : Arbre volumineux, aux feuilles plus larges et plus foncées que celles de son cousin le limettier mexicain.

Description du fruit : Ovoïde, de couleur jaune-verdâtre à maturité, les fruits (90 g en moyenne) sont dépourvus de pépins. Ils ont la peau fine et l'arôme typique des limes. La pulpe jaune-verdâtre est juteuse et acide.

Localisation : Introduit dans les années 1970 par l'IRFA, l'espèce s'est bien acclimatée à l'île. Elle est très cultivée et propagée surtout par semis.

Utilisation : Son arôme caractéristique est très apprécié à Mayotte. Son jus est surtout utilisé en assaisonnement de diverses préparations culinaires, mais aussi comme base de boissons rafraîchissantes.



CITRON

Citrus limon (L.) BURM.

NDRIMOU

Famille : Rutaceae

Shi : Tsoha fouhi

Ang : Lemon

Origine : Probablement la région indo-pakistanaise du Punjab

Aspect : Petit arbre vigoureux et épineux aux feuilles simples à pétiole court et non ailé.

Description du fruit : Le fruit est légèrement rugueux de couleur jaune pâle à jaune or brillant.

Localisation : Assez cultivé à Mayotte, les citronniers présents sur l'île sont essentiellement issus d'une variété améliorée *Eureka* introduite par la DAF en 1993.

Utilisation : Assaisonnement et boisson.



LIME RANGPUR

VRABA

Citrus limonia

Famille : Rutaceae

Shi : Vraba
Ang : Rangpur

Origine : Probablement issue d'une hybridation entre une mandarine acide et une orange amer ou un citron, cette lime est mondialement utilisée comme porte-greffe.

Aspect : Arbuste vigoureux et épineux de 3 à 6 m de hauteur.

Description du fruit : Globuleux, légèrement aplati, d'aspect bosselé, le fruit est de couleur vert jaunâtre virant au jaune à pleine maturité. Sa peau est légère et facile à peler. Sa pulpe a un goût très acide.

Localisation : Introduit jadis à Mayotte comme porte-greffe, cette espèce a été multipliée par semis, et représente un des agrumes les plus cultivés sur l'île actuellement.

Utilisation : Aujourd'hui, cette lime n'est plus utilisée comme porte-greffe à Mayotte. Son fruit est consommé comme un citron, sous forme de jus, en assaisonnement (de préparation à base de poissons surtout) et boisson.



POMELO

Citrus paradisi MACF.

Famille : Rutaceae

Ang : Grapefruit

Origine : Son origine est incertaine, mais il semblerait que le pomelo soit issu d'une hybridation naturelle entre un oranger (*Citrus sinensis*) et un pamplemoussier (*Citrus grandis*) au 18^{ème} siècle aux Barbades.

Aspect : Petit arbre à rameaux glabres portant des feuilles à pétiole ailé.

Description du fruit : Fruit globuleux, légèrement aplati, de couleur jaune brillant, et de taille légèrement inférieure au pamplemousse. Sa pulpe orangée pâle ou blanchâtre est très juteuse.

Localisation : L'espèce est cultivée à Mayotte depuis longtemps. Différentes variétés améliorées ont successivement été introduites sur l'île. Les plus récentes ont été établies par la DAF en provenance de la station INRA/CIRAD de San Giuliano (Corse) : il s'agit des variétés *Marsh* (vers 1970), *Henderson* et *Ruby* (1993-1994).

Utilisation : La chair est consommée essentiellement crue, fraîche ou sous forme de jus.



MANDARINE

Citrus reticulata BL.

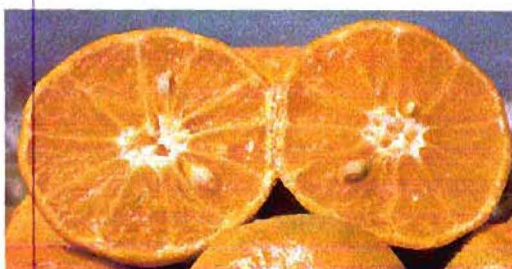
MALANDZI

Famille : Rutaceae

Fr : Clémentine
Shi : Tsoha madandzi
Ang : Common mandarin, Clémentine, Tangerin

Origine : Cochinchine.

Aspect : Arbuste très épineux pouvant atteindre jusqu'à 8 m de hauteur. Ses feuilles, aux pétioles courts à peine ailés, sont lancéolées.



Description du fruit : Globuleuse, légèrement aplatie, la mandarine est de couleur vert jaunâtre ou jaune orangé. Sa peau est légère et facile à peler.

Localisation : Cultivées sur l'ensemble de l'île (notamment au sud), différentes variétés ont successivement été introduites à Mayotte. Les plus récentes (*Dancy*, *Beauty* et *Clémentine*) ont été effectuées à partir de la station INRA/CIRAD de San Giuliano (Corse).

Utilisation : La chair est consommée essentiellement crue, fraîche ou sous forme de jus.

TANGELO

Citrus reticulata BL. x *Citrus paradisi* MACF.

Famille : Rutaceae

Ang : Tangelo

Origine : Hybridation entre une mandarine (var. *Dancy*) et un pomelo (var. *Duncan*) obtenue en Floride (USA) en 1931.

Aspect : Arbre de vigueur moyenne, aux feuilles vert tendre, caractéristiques par leur forme incurvée "en cuillère" sur la face supérieure.

Description du fruit : Les fruits, de calibre modeste (environ 135 g), ont une peau fine et lisse, de couleur jaune orange clair à maturité.



Localisation : L'espèce est sporadiquement cultivée à Mayotte. Deux principales variétés améliorées sont présentes, l'une introduite vers 1970 (var. *Orlando*) et l'autre en 1994 (var. *Minéola*).

Utilisation : Très juteux et assez pauvre en sucre, le tangelo est apprécié tel quel et pour la confection de jus.

TANGOR

Citrus reticulata BL. x *C. sinensis* OSB.

Famille : Rutaceae

Fr : Tangor ortanique

Ang : Ortanique, Topaz, Tambor, Mandora

Origine : Hybride naturel découvert en Jamaïque vers le début de ce siècle.

Aspect : Arbre très vigoureux au feuillage large.

Description du fruit : De calibre moyen d'environ 170 g, les fruits ont une teneur en sucre élevée, et une pulpe contenant de 2 à 8 pépins. L'épiderme est peu épais et fortement adhérent à la pulpe.



Localisation : Introduit par l'IRFA vers 1970, l'espèce s'est bien acclimatée à l'île. Elle est cultivée sporadiquement.

Utilisation : Le fruit est essentiellement consommé cru et frais tel quel ou sous forme de jus.

ORANGE

Citrus sinensis OSB.

MAROUNDRA

Famille : Rutaceae

Fr : Oranger doux

Shl : Tsoha mami

Ang : Orange

Origine : Asie (probablement la Chine du Sud et la Cochinchine).

Aspect : Petit arbre à rameaux angulaires et à feuilles glabres, aux pétioles étroits, ailés et articulés.



Description du fruit : Rond ou globuleux, de couleur vert jaunâtre à jaune orangé, le fruit mesure environ 7 cm de diamètre.

Localisation : On recense principalement deux variétés anciennement introduites, et multipliées par semis : il s'agit de *Satsakya* (maho.) et d'une variété malgache. Dans les années 1970, l'IRFA introduisait des variétés améliorées telles que *Valencia Late* ou *Pineapple*. Plus récemment la DAF développe des variétés comme *Sanguine* et *San Jacinto*.

Utilisation : Très populaire à Mayotte, les oranges sont essentiellement consommées crues et fraîches ou sous forme de jus.

MANDARINE SATSUMA

Citrus unshiu

Famille : Rutaceae

Ang : Satsuma mandarin, Unshiu mikan

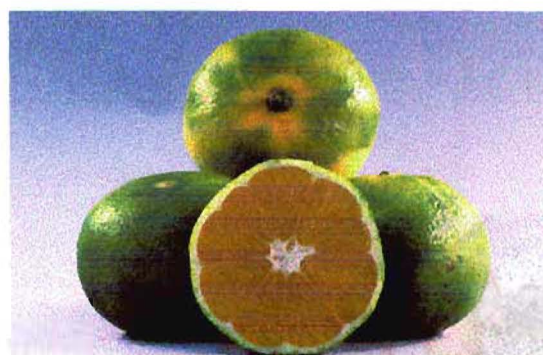
Origine : L'espèce est probablement issue d'une hybridation d'une mandarine chinoise vers le 16^{ème} siècle au Japon.

Aspect : Arbuste ou petit arbre épineux (3 à 8 m de hauteur). Les feuilles sont lancéolées et ont des pétioles courts à peine ailés.

Description du fruit : Globuleux, légèrement aplati, le fruit est de couleur vert jaunâtre ou jaune orangé. Sa peau est légère et facile à peler. Sa pulpe jaune orangée ne contient pas de pépins.

Localisation : Essentiellement cultivé au Japon et en Espagne, cette espèce a probablement été introduite à Mayotte il y a une vingtaine d'années. Elle est assez cultivée sur l'île, notamment dans le sud.

Utilisation : Très juteuse, les satsuma sont surtout utilisées pour la confection de boissons diverses, mais sont aussi consommées telles quelles.



KUMQUAT ROND

Fortunella japonica (THUNB) SWINGLE

Famille : Rutaceae

Ang : Round Kumquat, Marumi Kumquat

Origine : Chine du sud.

Aspect : Arbuste à jeunes rameaux angulaires ; feuilles ovoïdes aux pétioles ailés.

Description du fruit : Petit, globuleux (environ 2,5 cm de diamètre), le fruit a la peau assez épaisse, charnue, aromatique (grosse glande à essence), et la pulpe est acidulée.

Localisation : Les essais d'introduction de l'espèce par la DAF (1993-94) n'ont pas été très concluants, et il est difficile de trouver des arbres productifs à Mayotte pour l'instant.

Utilisation : Le fruit peut être mangé cru, mais il est le plus souvent utilisé en confiserie ou en conserverie.



KUMQUAT LONG

Fortunella margarita (LOUR.) SWINGLE

Famille : Rutaceae

Ang : Oval kumquat, Nagami

Origine : Chine du Sud

Aspect : Petit arbre aux ramifications multiples, sans épine, pouvant atteindre 3 à 4 mètres de hauteur. Les feuilles sont alternées, étroite elliptique, de couleur vert brillant en surface.

Description du fruit : Fruit ovoïde de 2 à 4 cm de long, de couleur jaune à orange, parfumé, à la pulpe acide.

Localisation : De même que pour le kumquat rond (*Fortunella japonica*), les essais d'introduction par la DAF n'ont pas été concluants. Il ne semble pas exister d'arbres productifs sur l'île.

Utilisation : Le fruit est habituellement consommé cru ou confit. Son jus, acide, est consommé en mélange avec d'autres agrumes.



LONGANI

Nephelium longan LAM.

Famille : Sapindaceae

Fr : Longane, Oeil de dragon

Ang : Longan

Origine : Chine méridionale et Inde.

Aspect : Arbre de taille moyenne (6 à 10 m) au tronc court et très ramifié.

Description du fruit : Formant des grappes terminales voisines du litchi, les fruits du longani ont cependant une peau moins noueuse et une couleur brunâtre.

Localisation : Les quelques rares arbres cultivés à Mayotte dans la région d'Hajangoua, présentent des problèmes de fructification important et les récoltes sont très aléatoires.

Utilisation : De saveur comparable au litchi, mais légèrement moins parfumé, les fruits sont généralement consommés frais ou au sirop.



RAMBOUTAN

Nephelium lappaceum L.

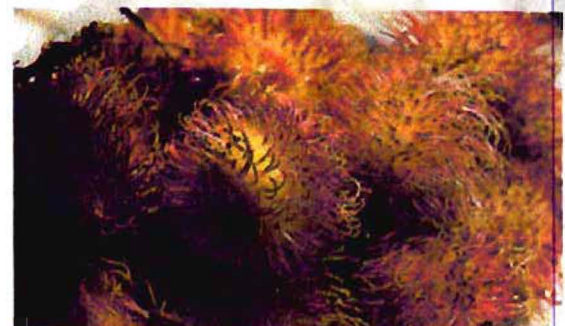
Famille : Sapindaceae

Ang : Rambutan

Origine : Malaisie.

Aspect : Arbre de 10 à 20 m de hauteur à la couronne large.

Description du fruit : Ovoïde à rond, en grappe terminale de 10 à 20 fruits, le ramboutan a la peau coriace, hérissée de poils longs et crochus, de couleur rouge à maturité. La pulpe, entourant une graine unique, est de couleur blanc translucide et de saveur aigre-douce.



Localisation : L'espèce est très rare à Mayotte. Quelques spécimens cultivés ont été recensés (Coconi, Combari, Hajangoua). Ils présentent des fructifications très irrégulières.

Utilisation : La pulpe qui contient environ 11 % de sucre, est surtout consommée crue et fraîche, ou en sirop.

LITCHI

Nephelium litchi CAMB.

Famille : Sapindaceae

Ang : Litchi, Lychee

Origine : Chine méridionale.

Aspect : Arbre de taille moyenne, au feuillage dense et vert foncé luisant.

Description du fruit : Ovoïdes, de couleur rouge foncé à maturité, les fruits sont regroupés en grappes terminales.

Localisation : Les litchis sont cultivés à Mayotte et donc concentrés dans quelques zones à microclimat favorable. La principale variété rencontrée sur l'île est *kwai-mi*. Les conditions optimales de culture de l'espèce sont les suivantes : une pluviométrie annuelle de 2500 à 3000 mm, une hygrométrie d'environ 85 %, et une température moyenne de 25 à 30 °C (en saison humide).

Utilisation : Fruit riche en vitamine, le litchi est très apprécié à Mayotte, où il est essentiellement consommé frais. On peut aussi le conserver en sirop. Le bois est très apprécié en menuiserie et construction pour sa grande résistance et longévité.



NATTE

Mimusops comorensis ENGLER

MNATOU

Famille : Sapotaceae

Shi : Mavouhou

Origine : Archipel des Comores

Aspect : Arbre à latex pouvant atteindre 15 m, au feuillage vert foncé aux nervures peu visibles.

Description du fruit : Les fruits ovoïdes, de 2 à 4 cm de long sont de couleur orange rougeâtre à maturité.

Localisation : Endémique des Comores, le natte se rencontre sur l'île surtout sur le littoral et à proximité des padzas.

Utilisation : Le fruit est consommé tel quel à maturité. Il serait aphrodisiaque. Le bois au grain fin, est une essence précieuse de l'île. Il est recherché surtout pour l'ébénisterie.



SAPOTILLE

Mimusops commersonii ENGLER

Famille : Sapotaceae

Origine : Madagascar

Aspect : Arbre à latex de 10 à 15 m de haut, aux feuilles brillantes sur leurs faces supérieures, et aux fleurs blanches.

Description du fruit : Petite baie globuleuse de 3 cm de diamètre, de couleur jaune verdâtre à maturité.

Localisation : Indigène à Mayotte, l'espèce est cependant moins fréquente que sa cousine le natte (*Mimusops comorensis*). On peut la rencontrer également sur les terrains secs de l'île.

Utilisation : Les fruits sont consommés crus à maturité. Ils ont alors une texture farineuse et une saveur douce.



TOMATE ARBUSTE

Cyphomandra betacea (CAV) SENDT

Famille *Solanaceae*

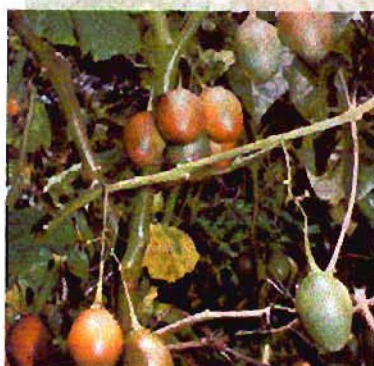
Fr : Tomate de la Paz, Arbre à tomate

Ang : Tree tomato

Origine : Forêts des régions andines du Pérou à l'Argentine.

Aspect : Arbrisseau de 2 à 5 m de hauteur, aux feuilles larges et simples couvertes d'une pubescence molle à l'état jeune. Ses fleurs sont de couleur rose pâle.

Description du fruit : Baies ovales, suspendues en grappe à un long pédicule. Sa peau est mince, glabre, lisse, de couleur rouge brunâtre à violette à maturité. La pulpe est très colorée et juteuse, contenant de nombreuses graines.



Localisation : Exigent des sols légers et bien drainés, l'espèce ne supporte pas les excès d'eau, ni même la sécheresse. Poussant généralement en altitude assez élevée, la tomate arbuste, récemment introduite à Mayotte (1995), semble peu s'accommoder du climat mahorais, et la qualité des fruits s'en ressent beaucoup.

Utilisation : Le fruit de saveur acidulée et aromatique, est riche en vitamines A et C. Il se consomme surtout frais, sous forme de jus.

AMOUR EN CAGE

Physalis peruviana L.

Famille *Solanaceae*

Fr : Coqueret du Pérou, Herbe à cloques, Poc-poc

Ang : Cape gooseberry, Peruvian cherry, Winter cherry, Cherry tomato

Origine : Région andine du Vénézuéla, et de la Colombie au Chili.

Aspect : Plante herbacée pouvant atteindre 1,5 m de hauteur, aux feuilles simples et pubescentes, et aux fleurs de couleur jaune pâle.

Description du fruit : Baie jaune cu orange (diamètre moyen de 2 à 3,5 cm) enveloppée dans un calice membraneux de couleur verdâtre. Sa peau est mince, glabre et lisse. Sa pulpe est juteuse, translucide et de saveur sucrée et aromatique.

Localisation : Anecdote à Mayotte, l'espèce est cultivée très localement du côté d'Hajangoua et de Coconi (introduction récente par la DAF en 1995)

Utilisation : Le fruit se consomme frais ou séché, mais aussi en confiserie. Sa peau, souvent amère, doit être enlevée avant utilisation. Il est riche en vitamine A et C (60 mg pour 100 g), et en phosphore. Il est par ailleurs utilisé pour ses propriétés diurétiques.



COLATIER

Cola nitida (VENT.) SCHOTT. & ENDL

Famille : *Sterculiaceae*

Fr : Noix de cola, Noix du Sénégal

Ang : Cola nut, Bitter cola



Origine : Afrique tropicale.

Aspect : Arbre de 15 à 20 m de hauteur (atteignant parfois 25 m). Son écorce est grise et fissurée, pratiquement noire chez les sujets âgés. Les fleurs, naissant en cymes, sont blanchâtres ou jaune pâle avec des bandes rouges.

Description du fruit : La noix de cola est formée de 5 follicules bosselés contenant jusqu'à 10 graines (mesurant environ 2,5 cm) disposées en 2 rangs. De couleur vert foncé, les fruits deviennent vert clair à maturité.

Localisation : Le colatier est une espèce des forêts denses ombrophiles de basse altitude, demandant un climat chaud et humide présentant une saison sèche marquée. Il est anecdotique à Mayotte, cultivé localement au centre de l'île vers Coconi.

Utilisation : A Mayotte, les noix de cola (riche en caféine et kolatine) sont traditionnellement mâchées en tant que stimulant pour lutter contre le sommeil et la fatigue. Dans certains pays producteurs les fruits sont exploités industriellement pour l'obtention de caféine.

CACAOYER

Theobroma cacao L.

Famille : *Sterculiaceae*

Ang : Cacao

Origine : Du sud des Guyanes et de l'Amazonie jusqu'en Amérique centrale.

Aspect : Généralement le cacaoyer est un petit arbre de 3 à 8 m de hauteur, bien qu'il puisse atteindre 12 m. Son port est étalé, avec une ramification en étages. Les feuilles, lancéolées, pouvant atteindre 30 cm de long, sont de couleur rouge lors de leur formation.

Description du fruit : Se développant directement à partir du tronc ou des branches, le fruit est de couleur rouge-marron à maturité, et peut peser environ 400 g. Les graines sont noyées dans une pulpe molle, blanche et très sucrée.



Localisation : Jadis essentiellement cultivé, on peut trouver aujourd'hui l'espèce à l'état sub-spontané sur une bonne partie de l'île, notamment au centre.

Utilisation : L'espèce a un intérêt économique considérable à travers le monde où elle est cultivée pour ses fèves transformées industriellement en chocolat, poudre de cacao,.... A Mayotte son utilisation actuelle est limitée à la consommation en frais de la pulpe sucrée, qui peut aussi servir à la confection d'entremets et de boissons aromatiques.

VIGNE

Vitis vinifera L.

Famille : *Vitaceae*

Fr : Raisin

Ang : Grappe

Origine : Probablement entre la mer Caspienne et la mer Noire.

Localisation : Anecdotique à Mayotte, on peut rencontrer quelques plants de vigne cultivés dans des cours et des jardins à Mstapéré, Bandrélé, Dzoumonié,...

Utilisation : Les raisins sont consommés crus à maturité (il n'y a pas de transformation vinicole sur l'île). On notera que de par sa grande richesse en sucre directement assimilable, en potassium et en vitamine A, B et C, le fruit possède de nombreuses propriétés : diurétiques, laxatif, reminéralisant, purificateur,...

BIBLIOGRAPHIE

Adjanohoun E.J., Aké Assi L., et al (1982). Contribution aux études ethnobotaniques et floristiques aux Comores (médecine traditionnelle et pharmacopée). Ed. Agence de Coopération Culturelle et Technique, Paris, 216 p.

Bärtels A. (1994). - Guide des plantes tropicales. Ed. Eugen Ulmer, Paris (France), 384 p.

Bonassieux MP. (1988). - Tous les fruits comestibles du monde. Ed. Bordas, Paris (France), 208 p.

Bossier J., Cadet TH., Gueho J., et Marais W. (1984). - Flore des Mascareignes. Office de la Recherche Scientifique et Technique Outre Mer (ORSTOM), Paris (France), Tomes 31 à 68, 80, 90 à 120, 153 à 201.

Chambre d'Agriculture de la Réunion, SUAD (1993). - Les légumes oubliés de l'île de la Réunion, Saint-Denis (Réunion), 87 p.

CIRAD, Chambre d'Agriculture (1992). - Fiches techniques des cultures fruitières à l'île de la Réunion. CIRAD/FIhor, Saint-Pierre (Réunion).

DAF (Service des Eaux et Forêt). - Arbres et plantes de Mayotte (Fiches botaniques). Ed. Collectivité Territoriale de Mayotte, 30 p.

De Noter R. (1923) - Légumes et fruits des cinq parties du monde. Ed Gauthier -Villard & Cie (Paris), volume 2 "les fruits", 136 p.

Didier C., Grisoni M., Quilici S. (1993). - Compte rendu de mission à Mayotte. CIRAD /FIhor, Saint-Pierre (Réunion), 24 p.

Fouque A. (1975). - Espèces fruitières d'Amérique tropicale. IFAC (Paris), publication SETCO.

Food and Agriculture Organization of the United Nations -FAO- (1982). Espèces fruitières forestières (fiches techniques). Etude FAO/ Forêt, 34 (Rome), 201 p.

Food and Agriculture Organization of the United Nations -FAO- (1983). Végétaux et produits végétaux. Bulletin de terminologie, 25/1 (Rome - Italie), 328 p.

Hargreaves D. & B. (1965). - Tropical Trees found in The Caribbean, South America, Central America, Mexico. Ed Hargreaves Company, Hawaii (USA) ; 64 p.

Institut de Recherche sur les Fruits et Agrumes -IRFA- - Fiches techniques fruitières. CIRAD Montpellier (France).

Jesus Hoyos F. (1989) - Frutales en Venezuela (nativos y exóticos). Sociedad de Ciencias Naturales (Caracas - Venezuela) ; 367 p.

Le Bellec F. (1993). - Le patrimoine fruitier de l'île de la Réunion. CIRAD/FIhor (St. Pierre - Ile de la Réunion), 53 p.

Le Bellec F. (1995). - Convention pour la multiplication des espèces fruitières diversifiées (Rapport de fin d'activité). CIRAD/FIhor (Saint-Pierre - Ile de la Réunion), 43 p.

Le Corre G, Exbrayat A. (1985) - Fleurs des Tropiques. Ed Exbrayat (Fort de France -Martinique), 168 p.

Lubrano di Sbaraglione M. (1984). - Fruits subtropicaux secondaires susceptibles d'être acclimatés en Région méditerranéenne Française. Conservatoire Botanique de Porquerolles (France), 78 p.

Ministère de la Coopération et du Développement (1991) - Mémento de l'Agronome. République Française, Quatrième édition, pp. 767-833

Saunt J. (1990). - Citrus varieties of the world. Sinclair International Limited, Norwich, England, 126 p.

Trisonthi C. (1992). - Description et clé d'identification de quelques fruits tropicaux comestibles. Fruits, 47 (2-3-4-5), pp. 331-348, 425-449, 511-538, 591-610.

Zuang H., Barret P., Beau C. (1988). - Nouvelles espèces fruitières. Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL), Paris (France), 182 p.

PHOTOGRAPHIES

Les photographies de l'auteur Thierry WEIBEL sont les suivantes :

Page de couverture ; pages 8 (bas), 9 (bas), 10 (haut, milieu & bas), 11 (haut & milieu), 12 (milieu à droite), 13 (bas), 14 (haut & milieu), 15 (bas), 16 (haut), 17 (haut & bas), 19 (milieu), 21 (bas), 22 (haut), 23 (haut & bas), 25 (bas), 26 (haut à gauche), 27 (haut, milieu à gauche & bas), 28 (haut à droite et gauche), 29 (haut), 30 (milieu), 33 (milieu à gauche), 34 (milieu à droite), 36 (haut, milieu & bas), 37 (haut & milieu), 39 (bas), 41 (haut, milieu & bas).

Les autres photographies sont issues des ouvrages et des photographes suivants :

Bärtels A. (1994). - *Guide des plantes tropicales*. Ed. Eugen Ulmer, Paris (France) :

Apel J. : p.32 (haut) ; *Bärtels A.* : p.12 (bas), 15 (haut), 19 (bas), 29 (bas), 43 (milieu) ; *Espig G.* : p.43 (haut) ; *Grandjot W.* : p.12 (milieu à gauche) ; *Morel E.* : p.20 (haut) ; *Seidl S.* : p.24 (bas).

Bonassieux MP. (1988). - *Tous les fruits comestibles du monde*. Ed. Bordas, Paris (France) :

Bonassieux MP. : p.20 (milieu), 40 (milieu, bas) ; *Jacana M.* : p.12 (haut) ; *Rouan J.* : p.13 (haut) ; *Ruth B.* : p.14 (bas), 16 (bas).

CIRAD Réunion Magazine N°4 juillet 1996 & N° 5 octobre 1996 :

Lebellec F. : p.30 (haut) ; *Normand F.* : p.25 (haut)

DAF (Service des Eaux et Forêt). - *Arbres et plantes de Mayotte* (Fiches botaniques). Ed. Collectivité Territoriale de Mayotte :

Service des Eaux et Forêt : p. 18 (haut & milieu), 24 (milieu)

Grisoni M. et al. (1993). - *La culture des agrumes à l'île de la Réunion*. CIRAD/Flhor, St.-Pierre (Réunion):

Grisoni M. : p.34 (bas), 35 (bas), 38

Jesus Hoyos F. (1989) - *Frutales en Venezuela (nativos y exóticos)*. Sociedad de Ciencias Naturales (Caracas - Venezuela) :

Bandli B. : p.8 (milieu) ; *Benigno R.* : p.22 (bas) ; *Gene J.* : p.24 (haut) ; *Jesus Hoyos F.* : p.8 (haut), 9 (haut), 13 (milieu), 18 (bas), 19 (haut), 20 (bas), 21 (haut), 26 (haut à droite, milieu & bas), 27 (milieu à droite), 28 (bas), 30 (bas), 31, 32 (milieu & bas), 33 (haut & bas), 34 (haut & milieu à gauche), 35 (haut & milieu), 37 (bas), 39 (haut), 40 (haut), 42 (haut & milieu) ; *Manara B.* : 42 (bas).

Le Corre G, Exbrayat A. (1985) - *Fleurs des Tropiques*. Ed Exbrayat (Martinique) :

Exbrayat A. : p.11 (bas)

Jacquemond C. SRA - INRA - CIRAD San Giuliano. p.39 (milieu), var.*Satsuma*

INDEX DES NOMS BOTANIQUES

A

Adansonia digitata 14
Anarcadium occidentale 8
Ananas comosus 14
Annona muricata 9
Annona reticulata 10
Annona squamosa 10
Arachis hypogaea 19
Areca catechu 12
Artocarpus altitis 21
Artocarpus heterophyllus 22
Averrhoa bilimbi 26
Averrhoa carambola 27

C

Carica papaya 15
Citrullus lanatus 16
Citrus aurantifolia 34
Citrus aurantium 35
Citrus grandis 35
Citrus hystrix 35
Citrus latifolia 36
Citrus limon 36
Citrus limonia 37
Citrus paradisi 37
Citrus reticulata 37
C. reticulata x *C. paradisi* 38
C. reticulata x *C. sinensis* 38
Citrus sinensis 38
Citrus unshiu 39
Coccoloba uvifera 29
Cocos nucifera 12
Coffea canephora 33
Cola nitida 43
Cucumis melo 17
Cycas thouarsii 18
Cyphomandra betacea 42

E

Eriobotrya japonica 32
Eugenia brasiliensis 24
Eugenia jambolana 24
Eugenia uniflora 24

F

Flacourtia indica 19
Fortunella japonica 39
Fortunella margarita 40
Fragaria vesca 32

H

Hovenia dulcis 31

M

Macadamia ternifolia 30
Malpighia puniceifolia 21
Mangifera indica 8
Mimusops comorensis 41
Mimusops commersonii 41
Momordica charantia 17
Monstera deliciosa 11
Morinda citrifolia 34
Morus alba 22
Musa sp. 23
Myristica fragrans 23

N

Nephelium longan 40
Nephelium lappaceum 40
Nephelium litchi 41

O

Opuntia ficus indica 15

P

Passiflora edulis 27
Passiflora foetida 28
Passiflora ligularis 28
Passiflora maliformis 29
Passiflora quadrangularis 29
Persea americana 19
Phoenix dactylifera 13
Phoenix reclinata 13
Phyllanthus acidus 18
Physalis peruviana 42
Pithecellobium dulce 20

Prunus persica 33
Psidium cattleianum 25
Psidium guajava 25
Punica granatum 30

R

Rollinia pulchrinervia 11
Rubus alceifolius 33

S

Saba comorensis 11
Spondias dulcis 9
Syzygium jambos 26
Syzygium malaccense 26

T

Tamarindus indica 20
Terminalia catappa 16
Theobroma cacao 43

V

Vangueria madagascariensis 34
Vitis vinifera 43

Z

Ziziphus mauritiana 31
Ziziphus sphaerocarpa 31

INDEX DES NOMS VERNACULAIRES FRANÇAIS

A

Acérolier 21
 Amande des Antilles 16
 Amande indienne 16
 Amour en cage 42
 Ananas 14
 Ananas du pauvre 11
 Anarcadier 8
 Anone 9
 Anone écaillée 10
 Arachide 19
 Arbre à pain 21
 Arbre à tomate 42
 Aréquier 12
 Artocarpe 21
 Atte 10
 Atte du Pérou 11
 Avocatier 19

B

Baobab 14
 Badamier 16
 Bananier 22
 Barbadine 29
 Bibacrier 32
 Bigarade 35
 Bilimbi 26

C

Cacahuète 19
 Cacaoyer 43
 Cachiman 10
 Cachiman épineux 9
 Caféier 33
 Calebasse du Sénégal 14
 Carambole 27
 Carambolier 27
 Cérimon 11
 Cerise carrée 24
 Cerise côtelée 24
 Cerise de Cayenne 24
 Cerisier des Antilles 21
 Cerise de Tahiti 18
 Cerisier du Brésil 24
 Chardon d'Inde 15
 Cherimbelle 18
 Citron 36
 Citron galet 34
 Citron vert 34
 Clémentine 37
 Cocotier 12
 Coeur de boeuf 10
 Colatier 43
 Combava 35
 Coque en fer 29
 Coqueret du Pérou 42
 Cornichonier 26
 Corossol 9

Corossol écaillé 10
 Corossol sauvage 10
 Cycas 18

D

Dattier 13

E

Evi 9

F

Figuier de Barbarie 15
 Figuier d'Inde 15
 Figuier à raquette 15
 Fraisier 32
 Fruit à pain 21
 Fruit de la Passion 27
 Fruit délicieux 11

G

Girembelle 18
 Goyavier 25
 Goyavier de Cattley 25
 Goyavier de Chine 25
 Goyavier-cerise 25
 Goyavier-fraise 25
 Goyavier parfum 26
 Goyavier-pomme 25
 Goyavier rouge 25
 Grenadelle 28
 Grenadier 30
 Grenadille 27
 Grenadille douce 28
 Grenadille galet 29
 Grenadille poc-poc 28
 Grenadine 30
 Groseille de Coromandel 27
 Groseille de Cythère 18
 Groseille-étoile 18
 Grosse jujube 31

H

Herbe à cloques 42
 Hovénie sucrée 31

J

Jacquier 22
 Jamblon 24
 Jambos 26
 Jambosier 26
 Jambosier rouge 26
 Jambrosade 26
 Jambo-longue 24
 Jujubier 31

Jujube indienne 31
 Jujubier rond 31
 Jujube tomate 31

K

Kumquat long 40
 Kumquat rond 39

L

Liane à agoutis 29
 Lime mexicaine 34
 Lime de Perse 36
 Lime rangpur 37
 Lime Tahiti 36
 Litchi 41
 Longane 40
 Longani 40

M

Mandarine 37
 Mandarine satsuma 39
 Manguier 8
 Margose 17
 Marie-Gougeat 28
 Melon 17
 Melon d'eau 16
 Mirobolant 16
 Morinda 34
 Moureiller lisse 21
 Mûrier 22
 Mûrier blanc 22
 Muscadier 23

N

Natte 41
 Neflier du Japon 32
 Noix de cajou 8
 Noix de cola 43
 Noix de muscade 23
 Noix du Sénégal 43
 Noyer de Queensland 30

O

Oeil de Dragon 40
 Ohia 26
 Orange amère 35
 Orange du Paradis 30
 Orange 38
 Oranger doux 38

P

Pamplemousse 35
 Papayer 15
 Passiflore fétide 28

Pastèque 16
 Pêcher 33
 Petite jujube 31
 Phoenix 13
 Pistache de terre 19
 Poc-Poc 42
 Pois sucré 20
 Pomelo 37
 Pomme calebasse 29
 Pomme cannelle 10
 Pomme cythère 9
 Pomme de Goa 27
 Pomme de Tahiti 26
 Pomme rose 26
 Prune d'Amérique 9
 Prunier de Saint-Paul 31
 Prune d'Inde 19
 Prune malbar 26
 Prune malgache 19

R

Raisin 43
 Raisin-bord-de-mer 29
 Raisin de Chine 31
 Raisinier 29
 Raisin marine 29
 Ramboutan 40
 Rollinier 11
 Roussaille 24

S

Saba 11
 Sapotille 41

T

Tamarin 20
 Tamarin de Manille 20
 Tamarin d'Inde 20
 Tangelo 38
 Tangor 38
 Tangor ortanique 38
 Tomate arbuste 42
 Tomate de la Paz 42

V

Vavangue 34
 Vigne 43
 Vigne marronne 33