



7

nom vernaculaire	français	Abricotier-pays, Abricotier des Antilles
	créole	Zabwicot-péyi
	anglais	Mammee, mamey apple
	espagnol	Mamey de Santo Domingo
	allemand	Mammiapfel

Son nom scientifique est : « *Mammea americana* L. » .
C'est un arbre de la famille des < Clusiacées > (genre < *Mammea* >),
tout comme le mangoustanier (genre < *Garcinia* >), fiche n°80 .
Les Caraïbes l'appelaient < manchibouï > .



photo LMHTAG

fleur novembre-décembre



photo Cirad Guadeloupe

origine	Grandes Antilles (Cuba, Hispaniola, Jamaïque) et nord de l'Amérique du Sud (Amérique tropicale). L'abricot-pays est l'un des rares fruits indigènes endémique du bassin caraïbe.
habitat	Amérique tropicale (du Sud Mexique au Brésil), Cuba, Floride et Bahamas. Il se cultive aussi maintenant en Afrique de l'Est et en Asie du Sud-Est. Il aime la lumière, il croît en forêts tropicales humides. On le retrouve aussi dans les plaines et les clairières.
type	arbre (10 à 15 m, pouvant atteindre 20 m de hauteur). Sa cime forme une large couronne arrondie. Le tronc a une écorce brun foncé.



photo LMHTAG

fructification

Au bout de 5 ans,
fruits de janvier à mars.

fruit abricot-pays.

Gros fruit rond de 10 à 20 cm de
diamètre.
Sa peau est de couleur brun grisâtre.
Épaisse de 0,5 à 1 cm, elle recouvre
une fine membrane blanche, au goût
amère qui colle à la pulpe orangée.

utilisations

L'abricot-pays est un fruit à noyau :
le fruit se sépare en quartier selon le nombre de graines
(1 à 4 graines brunes ovales pouvant mesurer jusqu'à 7 cm).

Sa pulpe, charnue et filamenteuse, rappelle l'odeur et la couleur de l'abricot européen;
succulente, elle se consomme bien mûre après avoir ôté l'enveloppe blanchâtre qui
l'entoure.

La chair de l'abricot-pays est orange et sucrée. Elle est utilisée pour la confection de jus,
de confiture, de pâte de fruit, de salade fruits, de tarte, de bavaoïses, de glace et de sorbet.
À Cuba et à Porto-Rico, l'abricot-pays est employé pour réaliser des milkshakes appelés
< batido de mamey > .

Autrefois, une liqueur aromatique « Eau de Créole » était distillée à partir des fleurs :
elle était utilisée pour ses vertus toniques et digestives.



photo LMHTAG