



80

nom vernaculaire	français	Mangoustanier
	créole	Mangoustan
	anglais	Mangosteen
	espagnol	Mangostín
	allemand	Mangostane



photo CIRAD 971

origine	Asie du Sud-Est.
habitat	Mentionné en Asie au 7 ^{ème} siècle comme un arbre fruitier originaire de l'Asie du Sud-Est, le mangoustanier aurait commencé à être cultivé en Thaïlande au début du 19 ^{ème} siècle. La Reine Victoria (1819 - 1901) du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande, Impératrice des Indes en avait fait son fruit favori, offrant même le titre de chevalier à quiconque pouvait lui en assurer un approvisionnement régulier. Introduit à Trinidad en 1850, puis à Puerto Rico en 1903, il gagne peu à peu l'arc caribéen mais les exigences de sa culture freine sa popularité. Les mangoustaniers sont aujourd'hui cultivés dans les zones tropicales d'Asie (Inde, Malaisie, Chine du sud, Taïwan, Java, Bornéo, Sri Lanka, Thaïlande...) d'Amérique du Sud (Colombie) et d'Afrique, ainsi que sur l'île de Madagascar (Océan indien).
type	Arbre fruitier de 12 à 20 m de haut, de forme pyramidale, à feuillage persistant et nécessitant un climat chaud à forte humidité, un sol très frais, voire humide. C'est un arbre qui n'accepte pas une salinité élevée du sol. Il lui faut 10 ans pour arriver à maturité et porter des fruits, mais alors, il produit deux récoltes par an, de 500 et 1500 fruits par arbre.

Son nom scientifique est « *Garcinia mangostana* », de la famille des < Clusiaceae >, tout comme l'abricotier des Antilles (fiche n°7).
« *Garciana mangostana* » tire son nom de celui d'un botaniste français du 18^{ème} siècle, Garcinia Garcin (1673-1751), qui l'aurait découvert dans l'ouest de l'archipel malais (Asie du Sud-Est).
Il est aussi appelé : mangostan, mangoustanier, mangoustan, mangoustier, mangoustier.

fleur

Floraison en mai-juin.
Les fleurs, solitaires ou par paire, ont de grands pétales vert jaunâtre teintés de rouge. Elles mesurent jusqu'à 5 cm de large.

fructification De juillet à septembre.

fruit Mangoustan, mangouste.

C'est un fruit arrondi de couleur vert pâle à jaune avant maturité, puis rose, rouge et enfin violacé foncé à complète maturité.
Il mesure 4 à 7 cm de diamètre environ. Sa peau (appelée péricarpe) épaisse et très amère, renferme une chair blanche (arille) divisée en 5 à 6 quartiers et autant de pépins. Son goût est un mélange acidité-sucré.



photo CIRAD 971



photo Wikipedia



photo CIRAD 971



photo XanGo.fr

utilisations

Le mangoustan est un des fruits les plus riches en antioxydants naturels, dont au moins 40 xanthonnes (sur les 200 qui ont déjà été découverts dans la nature) : il constitue jusqu'à ce jour la plus grande source de xanthonnes sur la planète. C'est dans le péricarpe du fruit (sa peau) que ceux-ci sont concentrés (Les xanthonnes sont une famille de phytonutriments possédant plusieurs fonctions bénéfiques pour le corps : ce sont des antioxydants, beaucoup plus puissants que ceux des vitamines A, C et E. Ainsi, ils neutralisent les radicaux libres, réduisent l'inflammation, favorisent l'équilibre microbologique, maintiennent un système cardiovasculaire en santé, supportent la santé des cartilages et des articulations, renforcent le système immunitaire, maintiennent un système respiratoire en santé, maintiennent une bonne santé intestinale).

Le mangoustan se mange en fruit frais, sa chair a une saveur douce et sucrée : couper le fruit en deux au milieu puis manger les quartiers blancs à la main ou à la cuillère.
Il peut être utilisé en salade de fruits, en fruits au sirop, en sorbet, en glace, ou en confiture.

Avec son jus, on peut réaliser un rhum arrangé (rhum mangoustan à Madagascar).

En 2002, une firme américaine a lancé un jus de mangoustan, < le XanGo >, qu'elle commercialise comme un complément alimentaire antioxydant.

Le jus de mangoustan est aussi vendu dans les magasins d'aliments naturels sous forme liquide ou en poudre à mélanger avec de l'eau (la poudre est obtenue après broyage et séchage à froid des fruits).



photo LIMTAG



photo LIMTAG



photo bienmanger.com