



81a

nom vernaculaire	français	Manguier
	créole	Mango
	anglais	Mango tree
	espagnol	Mango
	allemand	Mangobaum



photo LMHTAG

Son nom botanique est « *Mangifera indica* », de la famille des < Anacardiaceae > (tout comme l'anacardier (fiche n°9) et le mombin (fiche n°12)).

Son nom commun provient, lui, du portugais < manga >, inspiré lui même de < man-kay > ou < man-gay > en Tamoul. < am > est le mot hindi pour « mangue ».

La forme de son fruit est à la base du motif « cachemire ». (le cachemire est un tissu obtenu à partir du duvet de la laine de la chèvre de la province du Cachemire, région divisée entre l'Inde et le Pakistan).

### fleur

Février à mai.  
Très nombreuses (2000 à 5000) petites fleurs de couleur jaune-verdâtre ou rose.

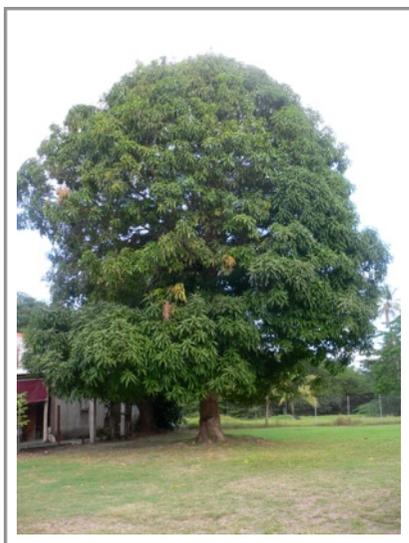


photo LMHTAG



photo LMHTAG

origine	Nord de l'Inde, Pakistan et Birmanie (contreforts de l'Himalaya) où le manguier est cultivé depuis plus de 4000 ans. Il est avec le palmier-dattier, l'un des arbres fruitiers les plus anciennement cultivés.
habitat	Le manguier a été introduit en Afrique au 16ème siècle par les Arabes, puis au Brésil par les Portugais. De là il s'est diffusé dans les Petites Antilles (Barbade en 1742), les Grandes Antilles (Jamaïque en 1782) puis au Mexique en 1778. Il est aujourd'hui cultivé dans toutes les régions tropicales (en Inde, en Afrique, à la Réunion, à l'île Maurice, aux Seychelles, aux Antilles, au Brésil, en Floride, en Australie...).
type	Arbre au feuillage dense et persistant, pouvant atteindre 30 m de haut. Son écorce est lisse, de couleur gris-brun foncé à noire. Le manguier produit de façon rentable durant une bonne vingtaine d'années mais il peut vivre plus de 100 ans. Il existe environ 300 cultivars (variétés) de manguiers.

**fructification** Mai à septembre.

### fruit Mangue.

Drupe\* (de 50 g à plus de 2 kg selon les variétés) de forme oblongue attachée à un long pédoncule. Sa peau de couleur verte devient jaune verdâtre à rouge-jaune à maturité. La chair adhère au noyau aplati et fibreux.

\*drupe = fruit indéhiscent (fruit qui ne s'ouvre pas spontanément à la maturité), charnu et comportant un noyau.



81b

nom vernaculaire	français	Manguier
	créole	Mango
	anglais	Mango tree
	espagnol	Mango
	allemand	Mangobaum

utilisations



photos CIRAD Guadeloupe  
mangue Irwin



photos CIRAD Guadeloupe  
mangue pomme



photos CIRAD Guadeloupe  
mangue Julie

La chair jaune-doré est fondante, juteuse et parfois pleine de fibres (selon les variétés).

Le goût de la mangue dépend de la variété et de la maturité, ainsi on peut y lui trouver des goûts de pêche, de fleurs, de citron, d'abricot, de banane, de menthe ... ou même d'essence de térébenthine (si trop mûre).

Aux Antilles les mangues offrent des formes, des couleurs et des saveurs très différentes, ainsi on trouve :

- > la « **mangue Julie** », ovale, aplatie, de couleur vert pâle et rouge; sa chair est sans fibre et d'un goût délicieux.
- > la « **reine Amélie** », qui a une peau très fine se détachant facilement de la chair.
- > la « **mangue Pomme** », peu fibreuse, joughue et arrondie.
- > la « **mango-bœuf** » plus grosse et ellipsoïde.

Ces variétés sont des fruits de bouche, qui se dégustent tels quels ou en salade de fruits.

Pour les variétés fibreuses telles la « **mango-fil** » (ovale et renflée sur un côté) et la « **mangotine** », on tapote la mangue sur une surface dure puis on aspire le jus par un petit trou percé au bout du fruit.

Les mangues sont commercialisées fraîches, en coulis appertisé ou surgelé, appertisées (fruit au sirop), confites (cubes).

L'industrie alimentaire les utilise pour réaliser des boissons et parfumer des laitages (yaourts à boire, yaourts...)

Les mangues mûres permettent de confectionner des boissons (cocktails, milk shake, jus, punch), coulis, compotes, mousses, confitures, tartes, entremets, glaces et sorbets. Elles accompagnent aussi les plats salés à base de poisson et crustacés, de volaille (poulet, canard) et de porc.

Les mangues encore vertes sont consommées crues et assaisonnées (souskaï de mangue) ou cuites (pour apporter une touche d'acidité et ou une consistance plus liée aux spécialités antillaises - blaff, court-bouillon de poisson, colombo...).

Dans les Mascareignes (*archipel de l'Océan indien regroupant les îles de la Réunion, Maurice, Rodrigues*), la mangue verte entre dans une préparation épicée, le « **rougail mangue** » qui accompagne les plats de viande.

En Inde, où les mangues sont essentielles dans l'alimentation, les mangues encore vertes sont coupées en tranches et séchées au soleil, avant d'être réduites en une poudre un peu acidulée, < amchur > ou < l'amchoor >, qui sert à rehausser la saveur des plats.

Les chutneys à la mangue verte sont des condiments doux à base de mangue cuites avec des épices variées. Ils accompagnent les plats au curry, les viandes froides ou les fromages.

Il existe de nombreuses recettes de chutneys à la mangue. (Inde - chutney frais ; pays anglo-saxon - chutneys en conserve).

Le noyau de la mangue renferme une amande charnue qui, dans certaines régions, est consommée après avoir été longuement bouillie.

La matière grasse issue de l'amande de la mangue est incorporée à certains aliments tel le chocolat.

La mangue est le fruit contenant le plus de vitamine A. Le manguier est par ailleurs très utilisé pour ses vertus médicinales.