



109

nom vernaculaire	français	Ramboutan
	créole	Ranboutan
	anglais	Rambutan
	espagnol	Rambutan
	allemand	Rambutan



Son nom scientifique est « *Nephellium lappaceum* L. » de la famille des < Sapindacées >. Il appartient ainsi à la même famille que le litchi (fiche n°76), le longanier (fiche n°109), le quenettier (fiche n°72), l'ackée (fiche n°3). Il est aussi appelé < litchi chevelu >. Son vient vient du malais < rambut > (velu).

A Java, on cultive le < poulassan >, « *Nephelium mutabile* », cousin du ramboutan, avec des épines molles, à la chair sucrée et juteuse qui se détache facilement du noyau.

fleur

Minuscule, de couleur rouge orangé.

fructification

Mai à juillet (hémisphère sud).
Septembre à décembre aux Antilles.
Grappes de fruits.
L'arbre met entre 5 et 6 ans à produire des fruits.
Il atteint sa maturité à l'âge de huit ans et produit environ 200 kg de fruits par an.

fruit Ramboutan.

Grappes de fruits (de 3 cm) ronds ou ovales, de couleur verte puis rouge ou jaune à maturité. La peau (épicerpe) du fruit est recouverte d'épines souples et recourbées. C'est un fruit non-climactérique aussi il doit être parfaitement mûr sur l'arbre avant d'être cueilli.

origine	Malaisie
habitat	Toute l'Asie tropicale humide : la Thaïlande, la Malaisie et l'Indonésie sont les principaux pays producteurs. Il est aussi cultivé en Amérique tropicale (Guyane), en Afrique, à Madagascar, en Australie, mais est peu commun aux Antilles et sur l'île de la Réunion. Le ramboutan a besoin d'eau (2m/an mini) et aussi d'une période sèche (1 mois) - stress hydrique - pour pouvoir fleurir et fructifier.
type	Arbre de 10 à 12 m, pouvant atteindre 20 m de hauteur, à couronne large. Son tronc est droit. Son feuillage est persistant, vert foncé et luisant (dessus). Il existe de très nombreuses variétés de ramboutan qui se différencient par la forme des fruits (ronds ou ovales), leur couleur (jaune ou rouge), la longueur des « épines », l'adhérence au noyau, l'acidité et les caractéristiques florales (pied mâle, pied hermaphrodite).

utilisations

Sous la peau coriace, se trouve, autour d'une graine unique et allongée une pulpe charnue (arille), blanche et translucide, à saveur sucrée parfumée ou acidulée, selon les variétés.

Le ramboutan est un fruit extrêmement populaire en Asie : il est consommé, frais en fruit de bouche, en salade de fruits.

Cuit, il accompagne, tel le litchi, des plats de viande ou de légumes, et sert à réaliser des compotes et des confitures, des fruits au sirop (fabrication artisanale ou industrielle).

Les jeunes pousses de ramboutan sont broyées pour obtenir une teinture d'une couleur allant du jaune au vert.

Ses feuilles, racines et écorce sont utilisées en médecine traditionnelle.

Son bois est utilisé dans la construction.

