



72

nom vernaculaire	français	Quenettier
	créole	Kénèt
	anglais	Mamoncillo
	espagnol	Quenepa
	allemand	Spanischer Kalk, Mamoncillo



photo LMHTAG

Son nom scientifique est « *Melicoccus bijugatus* ».

Il appartient à la famille des < Sapindacées > : les < Sapindaceae > comprennent plusieurs espèces d'arbres tropicaux dont les fruits contiennent un arille charnu et comestible, tels le litchi (n°76), le ramboutan (n°109), le longane (n°134), l'ackée (n°3), le guarana...
Autres noms vernaculaires : kenépier, kenettier.

origine	Amérique du Sud (de la Colombie à la Guyane).
habitat	Amérique centrale tropicale (Colombie, Venezuela, Surinam...) Introduit aux Antilles au début du 19ème siècle, il est aujourd'hui commun dans toutes les îles des Grandes et des Petites Antilles : il n'est pas cultivé mais est présent dans de nombreux jardins. Ses fruits sont généralement vendus en grappes, le long des routes antillaises de juin à septembre. La conservation des fruits est limitée à quelques jours.
type	Arbre majestueux qui peut atteindre 20 m de haut. Sa croissance est lente. Il supporte la taille, ce qui facilite la cueillette des fruits. Il existe trois types d'arbres : le pied mâle, le pied femelle, le pied mixte (fleurs mâles et femelles sur le même pied, mais séparées). La floraison du pied mâle est spectaculaire car l'arbre est totalement couvert de fleurs blanches.

fleur Mars-avril.

Fleurs blanchâtres et parfumées.

Le quenettier est mellifère

fructification

Juin à septembre aux Antilles.

fruit Quenette.

Petit fruit rond (2 à 3 cm) ou légèrement allongé.

Sa peau, de couleur verte, est lisse, fine et coriace.

À maturité, elle reste verte mais devient brillante.

A l'intérieur se trouve un arille (*enveloppe charnue enveloppant une graine*) : pulpe juteuse, gélatineuse, translucide

de couleur saumon, qui adhère à un gros noyau.



photo LMHTAG



photo LMHTAG



photo LMHTAG



photo LMHTAG

utilisations Généralement, le fruit entier, dont la peau est ôtée, est simplement sucé (*attention au risque d'étouffement chez les jeunes enfants*).

Cuit à l'eau après avoir été pelé, on réalise un jus.

Cuit dans du sucre, il permet de réaliser un sirop et de la confiture.

Le noyau contient une amande que l'on peut griller.

En Jamaïque, on récolte un miel produit à partir des fleurs butinées de quenettiers.