



Fiche présentation arbre : Syzygium cumini (L.) Skeels (*)

(*) Nom scientifique.



© Benjamin Lisan

Nom commun, vernaculaire ou commercial : Français : Jamblon, Jamelonier, Jamblong, Jamelongue, jamelonguier, Jambolan, Faux-pistachier, pistas, Prune de Java ou Prune de Damas. Anglais : Java Plum tree, Jaam, jambolan, Jambool, Jambul, Jambun. Malgache: Rotra (toute l'île) ; Robazaha (Betsil.) ; Rotrambazaha (Mer.) ; Rotravazaha (Mer., Betsil.) ; Varotra (Betsim.). Espagnol : Jambolán, Pésjua extrangera, Guayaba pésjua, Jejua, Uvero extrangero, Guinda. Portugais : Jamelão. Russe : Джамболан (Eugenia). Allemand : Jambulbaum. Polonais : czapetka kuminowa. Chinois : 閩浮樹(Wu mo).

Noms locaux : Jaam / Kalojaam, Jamun, Nerale, Hannu, Njaval, Neredupandu, Jamblang, Jambolan, Black Plum, Damson Plum, Duhat Plum, Jambolan Plum, Java Plum ou Portuguese Plum.

"**Malabar Plum**" peut également se référer à d'autres espèces de *Syzygium*.

Synonyme(s) : Calyptranthes caryophyllifolia (Lam.) Willd., Calyptranthes oneillii Lundell, Eugenia cumini (L.) Druce, Eugenia jambolana Lam., Eugenia caryophyllifolia Lam., Myrtus cumini L., Syzygium jambolana (Lam.) DC., Syzygium Jambolanum DC, Syzygium caryophyllifolium (Lam.) DC.,

Classification classique	Classification phylogénétique	Caractéristiques
Règne : <i>Plantae</i>	Clade : <i>Angiospermes</i>	Hauteur maximale arbre : 30 m
Sous-règne :	Clade : <i>Dicotylédones vraies</i>	Hauteur moyenne : 8 à 15 m.
Division : <i>Magnoliophyta</i>	Clade : <i>Rosidées</i>	Ø adulte à hauteur d'homme (1,3m) : 0,6 à 0,9 m
Classe : <i>Magnoliopsida</i>	Clade :	Direction croissance branches :
Sous-classe :	Ordre : <i>Myrtales</i>	Densité du bois : (en plantation).
Ordre : <i>Myrtales</i>	Famille : <i>Myrtaceae</i>	Densité du bois : gravité spécifique de 0,77
Famille : <i>Myrtaceae</i>	Sous-famille :	Précipitation annuelle : 900-1000 mm ou +.
Genre : <i>Syzygium</i>	Espèce :	Fourchette d'altitudes : Normalement basses altitudes. 0 à 1800 m (en Polynésie française).
Nom binominal : <i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels	Groupe : feuillu.	Fourchette de températures : chaudes tropicales. (de -2 to 48 deg. C).
Durée de vie : +> à 100 ans	Propagation : par graines.	Pouvoir calorifique : 4800 kcal/kg.

Caractéristiques (suite)
Forme du houppier et silhouette : Houppier irrégulier ou globulaire avec de nombreuses branches.
Aspect & nombre de branches : Les rameaux sont étalés. Branches tombantes.
Type / forme du tronc / fût : Le tronc peut fourcher.
Aspect de l'écorce : Tronc droit avec une écorce grise (souvent lisse si l'arbre est jeune, voire crevassée s'il est vieux). Ecorce épaisse, jusqu'à 2,5 cm d'épaisseur, gris ou brun foncé, assez lisse; écorce interne avec une mince couche extérieure verte, tachetée marron clair, astringente et amère au goût (Source : Word Agroforestry database).
Système racinaire :
Type / forme de la fleur : Les fleurs sont parfumées et petites, d'environ 5 mm de diamètre. Ses fleurs sont petites, blanches, groupées en grappes axillaires ramifiées. Calice campanulé, très court, à 4 lobes. Corolle à pétales blancs et de feuillus. De nombreuses étamines. Source : www.cadenahortofruticola.org/admin/bibli/691el_ambolan.doc
Floraison (période de) : Les arbres commencent à fleurir de mars à avril (en Europe). Le jamelonier commence à fleurir, à La Réunion, en décembre, janvier.
Fécondation (période de) :
Fructification (période de) : Les fruits se développer en mai ou juin et ressemblent à de grandes baies. L'arbre produit beaucoup de fruits.
Type / forme du fruit / gousse / graine : Le fruit _ une petite baie de la forme d'une olive, appelé « jamelon » _ est oblong, ovoïde, vert au départ, il vire au rose, et enfin au noir et au pourpre brillant lors de sa maturation. Une variante de l'arbre produit des fruits de couleur blanche. Le fruit, parfois appelé <i>prune de Java</i> , a une combinaison de goûts : sucré, légèrement acide et astringent. Il a tendance à noircir la langue. Au centre du fruit se trouve un unique pépin osseux, ovale, à pelure brune, constituant la graine reproductrice, à éléments verdâtres. Chacun fruit contient une graine oblongue seule, grande, entourée par une mince couche de pâte jaunâtre. Le fruit, en grappes, est rond ou oblongue, souvent courbées, 1 / 2 à 2 pouces. (1,25 - 5 cm) de long, et se tourne habituellement du vert au magenta clair, puis pourpre foncé ou presque noir en mûrissant. Une forme blanche à fruits a été signalée en Indonésie. La peau est fine, lisse, brillante et adhérente. La pâte est de couleur mauve ou blanche, très juteuse et renferme normalement une seule, de forme oblongue, de graines vertes ou brunes, à 1 1 / 2 pouces. (4cm) de longueur, bien que certains fruits ont 2 à 5 graines serrées dans un manteau de cuir et certains sont dépourvus de graines. Le fruit est

habituellement astringent, parfois unpalatable alors, et la saveur varie d'acide assez douce. "(Morton, J. 1987).

Source : <http://www.megaportail.com/megapartage/print:page,1,7124-quelques-fruits-peu-connus.html>

Ses fruits sont des baies, oblongues ou oblongues-ovoïdes, souvent incurvée, de 2 à 3 cm de long, bleu violacé-noir à maturité, avec une graine au centre (comme celui du litchi). Source : www.cadenahortofruticola.org/admin/bibli/691el_ambolan.doc

Le **jamblon** donne des petits fruits **globuleux** ou **oblongs**, de couleur **rouge noirâtre**, à saveur **astringente** ou douce sucrée, suivant l'état de maturité. Source : *Le grand livre des fruits tropicaux*, Bellec Fabrice, Renard Valérie, Cirad/Orphie, 1999

Aspect et type des feuilles : feuilles épaisses et persistantes (sempervirentes). Feuillage épais, touffu, persistant.

Les feuilles sont opposées, oblongues lancéolées nervurées, coriaces et luisantes.

Ses feuilles sont simples, entières, aromatique, de forme oblongue, oblongues-lancéolées à elliptiques, coriaces, de 8 à 15 cm de long et de 4 à 9 cm de large, courtement acuminé à l'apex, cunéiforme à la base, avec de nombreux nervures côtés minces. Pétiols 1 à 3 cm de long. Source : www.cadenahortofruticola.org/admin/bibli/691el_ambolan.doc

Type de sols : tous types, y compris calcaires et rocheux.

S. cuminii se reproduit et pousse dans une grande variété de sols et des formations géologiques: alluviale, latéritique, sable alluvions, la marne et calcaire oolithique. Cette large tolérance suggère de nombreuses variétés, dont certaines qui tolèrent un sol salin. Il est communément trouvé sur les sols riches, profonds et bien drainés. Source : Wood Agroforestry Database.

Type d'ensoleillement :

Climat : aime la chaleur (aime les climats tropicaux). Il se développe bien dans les climats chauds.

Capacité de coupe de rajeunissement : OUI.

Résistance à la mutilation : L'arbre se taille remarquablement bien.

Résistance au feu : Il n'est pas vraiment résistant au feu, mais les feux sont rarement intenses, ne causant que des dommages périphériques à la plantation (Smith, 1998). Les plants sont facilement tués par le feu, mais les gaules et des arbres survivent aux incendies au sol. Source : Wood Agroforestry Database.

Résistance(s) diverse(s):

Fragilités et maladies : Aucune attention particulière culturelle semble être nécessaire (67), en dehors des mesures pour le contrôle des **infestations d'insectes**. En Floride Certains arbres jambolan sont très sensibles à « **scale-insects** »¹. La mouche blanche **Dialeurodes eugeniae** est commune sur les jambolans de toute l'Inde. Parmi les insectes et ennemis en Inde du Sud, le plus gênante est la chenille phyllophage, **Carea subtilis**, qui peut **entièrement défolier** l'arbre².

S. cuminii est sensible aux attaques par plusieurs maladies: blanc place spongieux (?), tache des feuilles et lésions des goudron-pot (?) sur les feuilles. Moules fuligineuses (?), chenilles défoliatrices, cochenilles et les aleurodes attaquent aussi les arbres. (Traduction de : "*S. cuminii* is susceptible to attack by several diseases: white spongy spot, leaf spot and tar-pot-like lesions on leaves. Sooty moulds, leaf-eating caterpillars, scale insects and whiteflies also attack trees."). Source : Wood Agroforestry Center / Database.

Croissance : Rapide.

Utilisation : Il est cultivé pour ses fruits comestibles, comme arbre d'ornement, coupe-vent, son ombre et son bois.

Bois : Son bois **solide est imputrescible**. C'est pourquoi il est utilisé dans les traverses de chemin de fer et installé dans les puits. Il est parfois utilisé pour fabriquer des meubles bon marché et des habitations du village, mais il est relativement difficile à travailler.

Bois-énergie : Son bois brûle bien, dégageant environ 4 800 kcal / kg. Il s'agit d'un arbre à croissance rapide, qui fournit excellent bois de chauffage et charbon de bois.

Graines : La graine est aussi utilisée dans diverses médecines alternatives comme les médecines ayurvédique (par exemple, séchées et torréfiées et utilisées dans les tisanes, elles sont réputées contrôler le **diabète**), unani et chinoise pour les affections digestives. En Inde l'écorce sert contre l'anémie.

L'écorce et les graines sont utilisées comme médicament pour le diabète, semblant réduire le taux de sucre dans un court laps de temps.

Feuilles : Les **feuilles** et l'**écorce** sont utilisées pour contrôler la **tension artérielle** et traiter les **gingivites**. Son feuillage dense donne de l'ombre.

Fruits : C'est lorsque le fruit se détache de son pédoncule, **qu'il est comestible** ; autrement il serait **âcre et inconsommable**. Le fruit **juteux** a une combinaison de goûts : **sucré, légèrement acide et astringent**. La pulpe **rafraîchissante** tache la langue (les doigts, les vêtements etc. ...) de mauve, car elle contient de l'**anthocyanine** (un antioxydant). **Elle est riche en vitamine A et vitamine C**. On peut faire des **confitures** et du **jus de fruit**.

Dans la médecine traditionnelle, le jus de fruit est utilisé pour éliminer les **problèmes d'estomac**.

Pour en **ôter l'astringence**, on peut tremper les fruits dans l'**eau salée** avant la cuisson.

On fait un très bon **vin** et du **vinaigre**, avec les fruits.

Dans la cuisine créole on l'utilise pour faire des **tartes, des gelées, des sorbets** ou encore dans le **rhum arrangé**.

¹ *The Cultivated Eugenias in American Gardens*. Menninger E. Nat'l Hort. Mag. 38(3): 92-163. July 1959.

² *Fruit Growing in India*. Hayes, W. G., 2nd ed., Kitabistan, Allahabad. 1953.

On extrait de l'écorce du tanin et des *colorants*. En Asie, les feuilles ont été utilisées pour nourrir le *ver à soie*. Ses fruits sont très recherchés par divers *oiseaux indigènes*, comme les *grives*, les *thraupidés* et le *Tyran quiquivi* etc.

"Les fruits du Jambolan peuvent être consommés crus et peut être transformé en tartes, sauces et confitures. Le jus de jambolan, de bonne qualité, est excellent pour le sorbet, sirop et « courges », une boisson indienne. A Goa et aux Philippines, les jambolans sont une source importante de vin, un peu comme le Porto, et les liqueurs distillées, "jambava" et une sorte de cognac ont également été produits à partir du fruit fermenté. Il peut également être transformé en vinaigre. L'arbre jambolan est une réelle valeur dans l'apiculture. Les fleurs ont un nectar abondant, et le miel est de bonne qualité.

Les feuilles ont servi de fourrage pour le bétail et la nourriture des vers à soie *tassar* en Inde. À Zanzibar et de Pemba, les indigènes utilisent pousses jambolan jeunes pour le nettoyage des dents. L'huile essentielle distillée à partir des feuilles est utilisée pour du savon et de parfum est mélangé avec d'autres matériaux dans la fabrication de parfums coûteux. Sa composition chimique a été rapportée par Craveiro et al. au Brésil. Il se compose principalement des hydrocarbures mono-terpène qui sont "très répandu dans les huiles essentielles."

Rendements durables :

L'écorce brune du Jambolan fournit des colorants de différentes nuances en fonction du mordant et la force de l'extrait. L'écorce contient de 8 à 19% de tanin et est beaucoup utilisé dans le tannage du cuir et pour préserver les filets de pêche. Lorsque séché au four, le bois de cœur est dur, difficile à travailler mais se polit bien. Il est durable dans l'eau et résistant à la pyrale et aux termites. En Inde, il est couramment utilisé pour les poutres et les chevrons, les poteaux, les ponts, bateaux, avirons, mâts, creux, bien-muqueuse, des outils agricoles, des charrettes, des solides roues de charrettes, des traverses de chemin de fer et le fond des voitures de chemin de fer. Il est parfois utilisé dans le mobilier.

En médecine, le fruit est indiqué pour être astringent, stomachique, carminative, antiscorbutique et diurétique. Cuites à un bourrage d'épaisseur, il est consommé pour apaiser la diarrhée aiguë. Le jus des fruits mûrs, ou une décoction de fruits, ou du vinaigre jambolan, peut être administré en Inde en cas d'hypertrophie de la rate, la diarrhée chronique et de rétention d'urine. le jus de l'eau diluée est utilisé comme un gargarisme pour le mal de gorge et comme une lotion pour la teigne du cuir chevelu.

Les graines, sous forme liquide ou en poudre, sont librement donnés oralement, 2 à 3 fois par jour, aux patients atteints de diabète sucré ou *glycosuiria*. Dans de nombreux cas, le niveau de sucre sanguin est réduit rapidement et il n'y aurait pas de mauvais effets. Les feuilles, trempées dans l'alcool, sont prescrits dans le diabète. Le jus des feuilles est efficace dans le traitement de la dysenterie, seul ou en combinaison avec le jus de mangue ou de feuilles d'emblic (?). Les feuilles de Jambolan peuvent être utiles en tant que cataplasmes sur les maladies de la peau. Les feuilles, les tiges, les bourgeons floraux (flowerbuds), les fleurs ouvertes, et l'écorce ont une activité antibiotique. Une décoction de l'écorce est prise intérieurement, contre la dyspepsie, la dysenterie et la diarrhée et sert également comme lavement. L'écorce des racines est également utilisée. Les décoctions d'écorce sont prises en cas d'asthme et de bronchite et pour se gargariser ou être utilisé comme rince-bouche pour l'effet astringent sur les ulcérations de la bouche, gencives spongieuses, et la stomatite. Les cendres de l'écorce, mélangées avec de l'eau, sont réparties sur les inflammations locales, ou, mélangées avec de l'huile, appliquée aux cloques. Dans la thérapie moderne, le tanin n'est plus approuvé pour traiter les peaux brûlées parce qu'elle est absorbée et peut causer le cancer. La prise orale excessive de produits végétaux, riches en tanin, peuvent aussi être dangereux pour la santé. L'arbre est cultivé pour son l'ombre pour le café en Inde. Il est résistant au vent et est parfois étroitement plantés en rangées de brise-vent. "(Morton, J. 1987). Source : <http://www.megaportail.com/megapartage/print:page,1,7124-quelques-fruits-peu-connus.html> . « *Les chèvres broutent les pruniers de Java (Un Peishel)* » (Motooka et al ., 2003).

Composés chimiques (nutriments et composés phytochimiques): Le fruit contient une résine, l'acide gallique et du tannin.

Source : *Les arbres de mon pays*, <http://articlesnature.wordpress.com/2008/12/15/les-arbres-de-mon-pays-149>

Les graines de Jambul contiennent un glycoside, nommé *jamboline* qui bloque la conversion de l'amidon en sucre, en cas de taux de glucose élevés. Source : <http://b4tea.blogspot.com/2011/07/health-benefits-nutrition-of-jambul.html>

(Voir La composition foliaire et autres compositions ; en fin de cette fiche descriptive).

Médicaments réalisés avec les extraits de Jambolans (en général, médicaments homéopathiques ... donc sans garantie d'efficacité) :

Madeglucyl (à base de graines de Eugénia jambolana Lamarck). *Heel Syzygium Compositum* N Gouttes 100ml. *Diabène* (en contient des traces).

Partie distillée :

Toxicité : Pas de toxicité connue.

Risque de confusion avec :

Rendement / Productivité (bois/fruits...) : de m³/ha/an à 4 ans, pour m³/ha/an à 10 ans ou kg/an.

Aspect bois /aubier / duramen : **Bois:** Le gris-rougeâtre ou brun-rougeâtre bois de cœur est à grain fin et il est utilisé en menuiserie extérieure et la menuiserie. Le bois est durable dans l'eau, résistant aux termites, et bien qu'il soit difficile de travailler, il scies et de puits et est utilisé pour la construction, la construction de bateaux, du thé et du contreplaqué commerciale poitrine, des outils agricoles, manches d'outils, des roues de charrettes, margelles de puits et les creux, traverses, de meubles et comme accessoires pour puits et des galeries dans les mines. Il est

également utilisé pour la construction de ponts et pour la fabrication d'instruments de musique, en particulier des guitares.

Germination, plantule : Se propage généralement par graines. Peut aussi être multiplié par greffage & marcottage.

Matériel génétique de gestion

Le comportement du stockage des semences est récalcitrante; Les graines germent bien quand elles sont fraîches, mais la viabilité est perdue dans les 2 semaines du stockage à ciel ouvert à la température ambiante. En moyenne, il y a 1200-1 800 graines par kg. Source : Wood Agroforestry Database.

Propagation naturelle: Le fruit noir de grande taille sont dispersés par les oiseaux frugivores et peut-être l'occasion, par les porcs sauvages (*Sus scrofa*) sur certaines îles pacifiques.

Techniques de culture et de pépinières : Propagation et Culture :

Les graines sont le moyen le plus commun pour sa diffusion. Elles sont ensemencées pendant la saison des pluies en Inde, et germent en 2 semaines environ. Les semis peuvent atteindre 12 pieds, en 2 ans et commencent à porter des fruits, en 4 à 6 ans.

Les boutures enracinées dans le sable, le marcottage aérien et le bourgeonnement sur les semis de la même espèce ont également été couronnées de succès.

Cependant, quand une variété à petits fruits sans graine, des Philippines, a été greffée sur un arbre qui produit des graines, le rejeton (le stolon) a produit de gros fruits, tantôt avec des graines et tantôt, pour quelques unes, sans.

Dans la plantation, les arbres devraient être espacés de 40 ou 50 pieds de distance.

Reproduction

Les panicules de petites, blanc-verdâtre, au parfum de fleurs douces apparaissent de Mars à Mai, les fruits sont d'abord verts, puis comme ils se développent, deviennent roses, puis enfin violet-noir au moment de la maturation de Juin à août (En Inde). La formation des fruits a lieu environ 32 jours après la floraison. Les fruits sont dévorés par des oiseaux frugivores, des singes, des écureuils et des êtres humains, peut-être l'occasion, par les porcs sauvages (*Sus scrofa*) donc largement dispersés. La régénération naturelle est abondante autour des arbres-mères comme la chute des graines en grandes quantités. La germination a lieu sur un sol humide, chaque fruit peut produire d'un à quatre, voire cinq plants regroupés en masses denses. Parfois, les semis des différentes années peuvent se trouver sous le porteur même graine, indiquant leur degré de tolérance à l'ombre. Les semis sont freinés, en particulier sur un terrain herbeux, où ils sont souvent tués par les herbes environnantes (?). La reproduction naturelle de l'espèce est aidée par protection contre les incendies. Le désherbage a un effet marqué sur la croissance et la vigueur des plantules. (Luna, 1996).

Les graines perdent rapidement leur viabilité et ne se conservent pas longtemps (Coronel 2001).

les stades du cycle de vie

"Le fruit est de saison dans les îles Marquises, en avril; aux Philippines, de la mi-mai à la mi-Juin. A Hawaï, la récolte arrive à maturité en fin d'été et en automne. La floraison a lieu en Java en Juillet et Août et les fruits mûrissent en Septembre et Octobre. A Ceylan, l'arbre fleurit de mai à août et les fruits sont récoltés en Novembre et Décembre. La saison de fructification principale dans le sud de la Floride (où l'arbre fleurit principalement en Février et Mars) s'étend à travers la fin de Mai, Juin et Juillet. Les petites cultures de la deuxième fin de floraison ont été observées en Octobre. Individuellement, des arbres peuvent habituellement arriver plus tardivement que les autres. " (Morton, J. 1987). En Inde, "Le Jamun n'est jamais sans feuilles dans les localités humides, le cuivré de nouvelles feuilles commencent avant la chute vieilles feuilles, cependant, dans les localités sèche, il devient sans feuilles pendant une courte période de temps pendant la saison chaude. Habituellement, les feuilles commencent à tomber en Janvier et continuer à le faire au cours de Février et Mars. "(Luna, 1996).

Méthodes de multiplication

La régénération naturelle est abondante autour des arbres-mères, desquels les graines tombent en grandes quantités. La germination a lieu sur un sol humide, chaque fruit peut produire à partir de 1-4 (max. 5) plants groupés ensemble, en masses denses. Parfois, les semis des différentes années peuvent être trouvés sous le porteur de graines, montrant leur degré de tolérance à l'ombre. La reproduction naturelle de la plante est encouragée par la protection face aux incendies. Dans le stade de gaulis, il se développe le mieux à l'air libre, pendant que toute l'ombre fraîche devrait être supprimée. *S. cuminii* est reproduit artificiellement par semis direct, semis, marcottage aérien, arc-boutant, la plantation de greffage souche, bourgeonnement, et il peut être ancré à partir de boutures. Aucun traitement avant le semis de semences n'est nécessaire. Les graines fraîchement récoltées sont normalement semées à une profondeur de 2-2,5 cm au cours de la saison des pluies et germent en 2-4 semaines à un taux 20-90%.

Les plantes sont repiquées en 6-9 mois en lits de 30 x 30 cm. Pour le développement des semis, l'humidité est encore plus important que l'ombre, comme les semis dans le soleil se développent bien, à condition que le sol soit maintenu humide, mais les semis à l'ombre vont mourir si le sol est sec. Les semis sont sensibles à un peu de gel, en particulier sur un terrain herbeux, où ils sont souvent tués « en arrière ». La croissance d'échantillons (?) est plus rapide que la croissance des semis. Les semis à 1-3 ans peuvent être plantés sans aucune difficulté.

Gestion des arbres

Les arbres doivent être espacés entre 12 et 14 m s'il est planté en arbre d'ornement et 6 m de distance si en brise-vent. *S. cuminii* est un arbre à croissance rapide, et les semis peuvent atteindre une hauteur de 4 m, en seulement 2 ans. Les arbres peuvent devenir gravement nuisibles aux pâturages. L'arbre se taille remarquablement bien; Des pousses vigoureuses sont produites en grand nombre de souches de petites et grandes entreprises. Des taillis le long des ruisseaux ont été rapportés avoir grandi de 4,6 m en 4 ans; plus de 30 pousses ont été produites sur une souche, dont la moitié étaient dominantes. Les plantes sont aussi vigoureuse après la taille, et le désherbage a un effet marqué sur la croissance et la vigueur des plantules. *S. cuminii* tolère l'ombre, en particulier dans les stades les plus jeunes lorsque les masses denses de jeunes plants peuvent être trouvés à venir à l'ombre modérée dans les forêts. Il est sensible à la navigation des dommages. La lutte chimique contre les ravageurs est recommandée, en particulier la lutte contre les chenilles.

Cultures intercalaires : *S. cuminii* peut être utilisée avantageusement en cultures intercalaire, dans la culture de la banane, du café et du cacao.

Matériel génétique de gestion

Le comportement de stockage des semences est récalcitrante; graines germent bien quand elle est fraîche, mais la viabilité est perdue dans les 2 semaines de stockage à ciel ouvert à la température ambiante. En moyenne, il ya 1 200-1 800 graines par kg.

Source : *Syzygium cuminii*, Wood Agroforestry Centre,

<http://www.worldagroforestry.org/sea/products/afdbases/af/asp/SpeciesInfo.asp?SpID=1576>

Où acheter les graines : Les graines se conservent mal.

Aspects économiques et commerciaux :

1/ Fruits de saison, le rendement et la commercialisation

Le fruit est de saison aux Marquises en Avril (9) aux Philippines à partir de mi-mai à la mi-Juin (72). A Hawaï, la culture arrive à maturité en fin de l'été et l'automne (45). La floraison a lieu à Java en Juillet et Août et le mûrissement des fruits en Septembre et Octobre (51). A Ceylan les fleurs de l'arbre de Mai à Août et le fruit est récolté en Novembre et Décembre (78).

La saison de fructification principale en Inde et au sud de la Floride (où les fleurs de l'arbre principalement en Février et Mars (31)) se prolonge jusqu'à la fin mai, Juin et Juillet (49). Les petites cultures de la fin de la deuxième floraison ont été observées en Octobre.

Les arbres individuels peuvent habituellement supporter plus tard que les autres (42).

Horticulteurs indiens ont rapporté la récolte de 700 fruits d'un arbre de 5 ans. La production d'un grand arbre peut être pour un propriétaire moyen, très abondante (écrasante même).

Il n'ya pas de débouché pour les fruits en Floride ou à Hawaï (45), seule une petite quantité préservée étant utilisé à la maison. Robert Godbey, de Kendall, Floride, à la mi-Juillet de cette année avait ramassé à la pelle et jeté au tas de compost, cinq charges (en charrette) de fruits tombés et avaient au moins une autre charge en perspective.

En revanche, de grandes quantités de fruits frais sont vendues dans les marchés de Zanzibar (70), des Philippines (12) et d'Asie du Sud.

En Israël, l'arbre est apprécié pour la foresterie dans les zones humides (Morton).

Origine : originaire de la région indo-malaise, du [Bangladesh](#), [Inde](#), [Népal](#), [Pakistan](#) et [Indonésie](#).

Régions d'introduction connues : également cultivé dans d'autres régions du sud et du sud-est de l'Asie dont les Philippines, la Birmanie et l'Afghanistan. L'arbre a aussi été introduit en Floride, aux États-Unis en 1911 par l'USDA et est également aujourd'hui communément plantés au Surinam. Il a été introduit au Brésil à partir de l'Inde pendant la colonisation portugaise. Il s'est dispersé spontanément dans la nature dans certains lieux. Le jamelonier a été répandu à l'étranger, à partir de l'Inde, par des émigrants indiens et à l'heure actuelle il est commun dans les anciennes colonies britanniques tropicales.

Originaire d'Asie, en particulier en Inde, en Malaisie et en Australie où il pousse de façon sauvage. Il est maintenant dans presque tous les pays d'Amérique latine (centrale et sud). Source : www.cadenahortofruticola.org/admin/bibli/691el_ambolan.doc

Régions d'introduction connues : les îles Cook, Fidji, Polynésie française, Guam, Hawaï, en Floride, Nouvelle-Calédonie, Niue, Palau, Tonga, la Chine, l'Indonésie, la Malaisie, l'île Christmas, Australie, Afrique, Inde, Caraïbes, Amérique du Sud. Source : <http://www.megaportail.com/megapartage/print:page,1,7124-quelques-fruits-peu-connus.html>

Statut UICN : espèce envahissante : Il a la capacité de former un couvert dense, excluant toutes les autres espèces. Cette caractéristique a

permis au *Syzygium cumini* de devenir envahissant à Hawaï, où il empêche le rétablissement des forêts de plaine indigènes. Il est très envahissant dans les îles Cook et en Polynésie française. Cet arbre n'a pas été évalué pour la lutte biologique, mais de vigoureux efforts pour l'exterminer avec des herbicides ont lieu à Hawaï.

Ce grand arbre à feuilles persistantes forme un couvert dense, excluant toutes les autres espèces. Même s'il n'est pas un envahisseur agressif des forêts non perturbées, comme les « jamrosats » ou « pommes roses » (roseapples) étroitement liées (*Syzygium jambos*), il empêche le rétablissement des forêts de plaine d'origine. (PIER, 2002).

Habitat / écologie: Ce grand arbre à feuilles persistantes formant un couvert dense, excluant toutes les autres espèces. Même s'il n'est pas un envahisseur agressif des forêts non perturbées comme le roseapple étroitement lié (*Syzygium jambos*), il empêche le rétablissement de la forêt de plaine natale. Il se trouve dans les zones sèches de basse altitude à mésiques et plus rarement par voie humide jusqu'à 700 m à Hawaï (CW Smith, 1985; P 189), jusqu'à 1200 m en Polynésie française. "Envahit les vallées mésiques, en particulier le long des berges des cours d'eau, et fournit de l'ombre profonde" (Motooka *et al.*, 2003). Aux Fidji, « cultivé près du niveau de la mer ou peut-être rarement naturalisé dans la forêt » (AC Smith, 1985; pp 327-328). En Nouvelle-Calédonie, « est commun, planté et naturalisé » (MacKee, 1994; P 108).

Source : http://www.hear.org/pier/species/syzygium_cumini.htm

Habitat Préféré : forêt Tropicale. Source : http://www.anniesremedy.com/herb_detail430.php

Habitat naturel : *S. cumini* est l'un des arbres les plus largement distribués de l'Inde, se produisant dans les groupes forestiers majeurs, excepté dans les régions très arides. Il est présent dans des situations à la fois humides et sèches, se produisant dans les tropicales humides, les forêts de conifères tropicales semi-sempervirentes, les forêts tropicales humides de feuillus, des littoraux et des marais, à feuilles caduques tropicale sèche, tropicales sèches, subtropicales à feuillage persistant collines de feuillus, forêts de pins et subtropicales. L'arbre favorise les situations humides, humides ou marécageuses, où il tend à former des cultures grégaires. Il tolère les inondations prolongées, et une fois établi, il peut tolérer la sécheresse. Dans les endroits secs, il se renferme en général à la proximité des cours d'eau. Il peut pousser sur des sols peu profonds rocheux à condition que les précipitations soient suffisantes. Il supporte le gel, lorsque matures, mais y sont sensibles quand ils sont jeunes. Les plants sont facilement tués par le feu, mais les gaules et des arbres survivre aux incendies au sol. Dans les vallées de l'Himalaya, il monte à environ 1 200 m et dans les Nigrils à 1 800 m. Source : Wood Agroforestry Database.

Habitat et adaptabilité : Le jambolan se développe bien dans les régions de fortes précipitations (jusqu'à 400 pouces par an), prospère sur les rives et a été connu pour résister aux inondations prolongée. En 1947, une demi-douzaine d'arbres dans le pâturage Roselawn de l'industrie laitière de la Ceinture blanche dans la section nord-ouest de l'agglomération de Miami resta dans l'eau pendant des semaines sans dommage et la majorité de ces arbres sont en bonne santé, aujourd'hui. Un est décédé par le piétinement excessif du bétail mais l'arbre est suspecté d'avoir plus de résistance à ce danger dans les pâturages ordinaire [que d'autres arbres]. Malgré la capacité de prospérer dans les zones basses et humides, l'arbre se porte bien dans des zones plus élevées, avec une terre bien drainée, principalement composée de pierre oolithique (calcaire), et est tolérant à des épisodes de sécheresse. Et ils ont même eu après une certaine croissance. En Asie du Sud et dans les îles hawaïennes, ils se trouvent au niveau de la mer jusqu'à des altitudes de 5.000 à 6.000 pieds. Ils sont résistants au vent et sont étroitement parfois plantés en rangs en tant que brise-vent. S'ils sont taillés régulièrement, ces plantations forment un réseau dense et une haie massive et belle. Source : THE JAMBOLAN (SYZYGIUM CUMIN I SKEELS)-ITS FOOD, MEDICINAL, ORNAMENTAL AND OTHER USES, Julia F. Morton, Directory Morton Collectanea, University of Miami, FLORIDA STATE HORTICULTURAL SOCIETY, 1963.

Espèce(s) voisine(s) : *Syzygium lateriflorum* (Brongn. & Gris).

Variétés : Le fruit a deux variétés, la petite et la grande. La grande variété est communément désignée comme *Suva-jamun* et est de forme ovale. La petite variété est communément reconnue comme *Kutta-jamun* et est de forme ronde. Dans le goût, la variété la plus grande est très douce, plus que la plus petite.

Notes ethnologiques : Concernant la vie du Bouddha (ou prince *Siddhattha*) : "Alors que le roi labourait activement la terre, le jeune *Siddhattha* fut placé à l'ombre d'un *jamelonier* (arbre à baies)". Source : La vie de Bouddha et de ses principaux disciples, Moine Dhamma Sæmi, Yangon (Myanmar), www.dhammadana.org

Dans le sud de l'Asie, l'arbre est vénéré par les bouddhistes, et il est souvent planté près des temples hindous, car il est considéré comme sacré pour Krishna. Les feuilles et les fruits sont employés dans le culte, (Morton, J. 1987).

Source : <http://www.megaportail.com/megapartage/print:page,1,7124-quelques-fruits-peu-connus.html>

Selon la tradition hindoue, Rama subsistait grâce à son fruit, dans la forêt, pendant 14 ans, lors de son exil à Ayodhya. Pour cette raison, les hindous le considèrent comme un « fruit des dieux », en particulier dans le Gujarat, en Inde, où il est connu localement sous le nom de *jamboon*.

Le seigneur Krishna a été décrit comme ayant la peau de la couleur de Jambul. Dans la mythologie hindoue plusieurs protagonistes ont été décrits comme ayant la couleur de Jambul.

Dans le Maharashtra, Jambul (connu localement comme *jāmbhū* **Marathi** :) les feuilles sont utilisées de façon décorative, dans le mariage *pandal*. Il est célébré dans la chanson **Marathi** "Jambhul pikalya zada khali ...".

Selon une légende Tamoule, *Auvaivar* (également connu sous le nom *Auvayar*) (**Tamil** : **ஔவையார்**), une femme poétesse, éthicienne et activiste politique de la période *Sangam* se reposait sous un arbre jambun, selon le compte-rendu complet de sa vie, quand *Le Prince Murugan*, une divinité gardienne de la langue tamoule, est venu à elle, sous un déguisement. Après un test de son bel esprit, il a révélé son identité et a été sa source d'inspiration pour ses futurs écrits et enseignements. Ses œuvres pour les enfants sont encore très lu dans les écoles de **Tamil Nadu**, plus d'un millénaire après qu'ils aient été écrits.

Cet arbre est appelé *Neredu* () en **telugu**. Outre les fruits, le bois de l'arbre *Neredu* est utilisé dans l'Andhra Pradesh pour faire des roues de charrettes à bœufs et d'autres équipements agricoles. Culturellement, les beaux yeux sont comparés à ce fruit. Dans la grande épopée de Sri Krishna [Seigneur Vishnu], dans le *Mahabharata* (Inde), la couleur de son corps est comparée à celle de ce fruit.

En **Malayalam**, au Kerala, l'arbre est appelé *Jambul njaval* et son fruit sont *najavalpazham*. Le fruit est particulièrement abondant dans **Kollam**.

Source : Jambul, <http://en.wikipedia.org/wiki/Jambul>

Sinon, dans la conception cosmologique bouddhiste, il existerait un des quatre continents des « mondes terrestres », qui se nommeraient « *Jambudvīpa* » (sk.) ou « *Jambudīpa* » (pali) situé au sud, la demeure des humains. Il doit son nom à un immense jambu (*jamrosat* ou *jamelonier*) de 100 *yojanas* de haut qui pousse en son centre. Source : http://fr.goldenmap.com/Cosmologie_bouddhiste

Références bibliographiques :

Livre :

Bellec Fabrice, Renard Valérie, *Le grand livre des fruits tropicaux*, 190 p., page 157, Cirad/Orphie, 1999

Articles :

Acaricidal activity of different extracts from Syzygium cumini L. Skeels (Pomposia) against Tetranychus urticae Koch, Abd El-Moneim MR Afify, Hossam S El-Beltagi, Sayed A Fayed, Emad A Shalaby, Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine (2011)359-364

ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF SYZYGIUM CUMINI (MYRTACEAE) LEAVES EXTRACT, Guilherme Ferreira de Oliveira1; Niede Araçari Jacometti Cardoso Furtado1; Ademar Alves da Silva Filho1; Carlos Henrique Gomes Martins1; Jairo Kenupp Bastos2; Wilson Roberto Cunha1; Márcio Luís de Andrade e Silva1, Brazilian Journal of Microbiology (2007) 38:381-384

THE JAMBOLAN (SYZYGIUM CUMINI SKEELS)-ITS FOOD, MEDICINAL, ORNAMENTAL AND OTHER USES, Julia F. Morton, Directory Morton Collectanea, University of Miami, FLORIDA STATE HORTICULTURAL SOCIETY, 1963, [http://www.fshs.org/Proceedings/Password%20Protected/1963%20Vol.%2076/328-338%20\(MORTON\).pdf](http://www.fshs.org/Proceedings/Password%20Protected/1963%20Vol.%2076/328-338%20(MORTON).pdf)

Community Forest Management in Budhikhamari, Orissa, <http://www.ganesha.co.uk/JoPubWeb/budhikhamari7.htm>

Beentje HJ. 1994. Kenya trees, shrubs and lianas. National Museums of Kenya.

Coates-Palgrave K. 1988. Trees of southern Africa. C.S. Struik Publishers Cape Town.

El Amin HM. 1990. Trees and shrubs of the Sudan. Ithaca Press, Exeter.

FAO. 1982. Fruit-bearing forest trees: technical notes. FAO-Forestry-Paper. No. 34. 177 pp.

Hocking D. 1993. Trees for Drylands. Oxford & IBH Publishing Co. New Delhi.

Hong TD, Linington S, Ellis RH. 1996. Seed storage behaviour: a compendium. Handbooks for Genebanks: No. 4. IPGRI.

ICRAF. 1992. A selection of useful trees and shrubs for Kenya: Notes on their identification, propagation and management for use by farming and pastoral communities. ICRAF.

Katende AB et al. 1995. Useful trees and shrubs for Uganda. Identification, Propagation and Management for Agricultural and Pastoral Communities. Regional Soil Conservation Unit (RSCU), Swedish International Development Authority (SIDA).

Kayastha BP. 1985. Silvics of the trees of Nepal. Community Forest Development Project, Kathmandu.

Lemmens RHMJ, Soerianegara I, Wong WC (eds.). 1995. Plant Resources of South-east Asia. No 5(2). Timber trees: minor commercial timbers. Backhuys Publishers, Leiden.

Little EL. 1983. Common fuelwood crops. Communi-Tech Association, Morgantown, West Virginia.

Luna RK. 1996. Plantation trees. International Book Distributors, Dehra Dun, India.

Mbuya LP et al. 1994. Useful trees and shrubs for Tanzania: Identification, Propagation and Management for Agricultural and Pastoral Communities. Regional Soil Conservation Unit (RSCU), Swedish International Development Authority (SIDA).

National Academy of Sciences. 1980. Firewood crops. National Academy Press. Washington D.C.

Noad T, Birnie A. 1989. Trees of Kenya. General Printers, Nairobi.

Oliver-Beyer B. 1986. Medicinal plants in tropical West Africa. Cambridge University Press. Cambridge.

Perry LM. 1980. Medicinal plants of East and South East Asia : attributed properties and uses. MIT Press. South East Asia.

Singh RV. 1982. Fodder trees of India. Oxford & IBH Co. New Delhi, India.

Verheij EWM, Coronel RE (eds.). 1991. Plant Resources of South East Asia No 2. Edible fruits and nuts. Backhuys Publishers, Leiden.

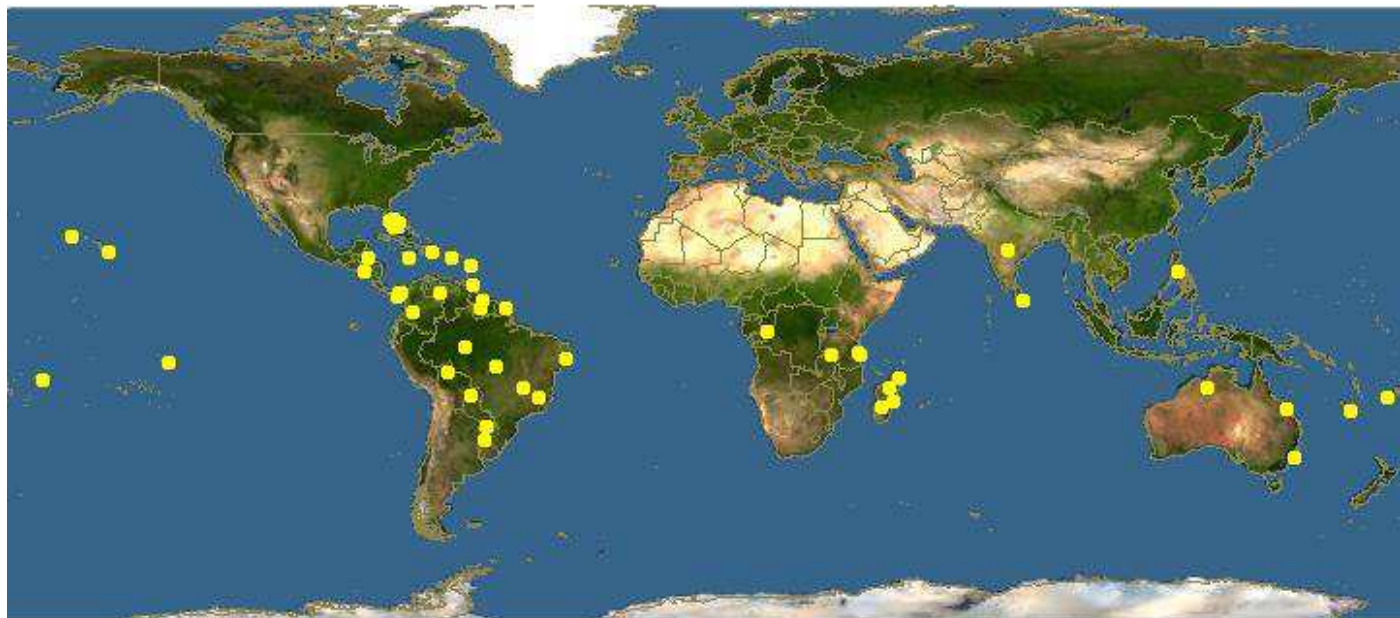
Vimal OP, Tyagi PD. Fuelwood from wastelands. Yatan Publications, New Delhi, India.

Pages Internet :

- *Jamelonier*, <http://fr.wikipedia.org/wiki/Jamelonier>
 - *Syzygium cumini*, http://fr.wikipedia.org/wiki/Syzygium_cumini
 - *Qu'est ce que le Jambon ou jamelonier ?*, <http://www.seek-blog.com/magazine/cuisine-gastronomie/recettes-cuisine/qu-jambon-jamelonier.html>
 - *Syzygium Jambolanum*, http://de.academic.ru/dic.nsf/konversations_lexikon/72219/Syzygium
 - *Jomblon(syzygiu cumini)*, http://floremaritime.blog4ever.com/blog/photos-cat-321457-1948520894-fruits_de_la_region.html
 - *EL JAMBOLÁN (Syzygium cumini)*, Prof. Christian Cazabonne, www.cadenahortofruticola.org/admin/bibli/691el_ambolan.doc (es).
 - *Health benefits & nutrition of Jambul: A monsoon fruit*, <http://b4tea.blogspot.com/2011/07/health-benefits-nutrition-of-jambul.html>
 - *Jamelonier*, <http://dbpedia.org/page/Jambul> (multilingue).
 - *Quelques fruits peu connus, le JAMELON(syzygium cumini)*, <http://www.megaportail.com/megapartage/print:page,1,7124-quelques-fruits-peu-connus.html>
 - *Syzygium cuminii*, Wood Agroforestry Centre, <http://www.worldagroforestry.org/sea/products/afdbases/af/asp/SpeciesInfo.asp?SpID=1576>
- Référence *Flora of China* : *Syzygium cumini* (en)
 - Référence *Madagascar Catalogue* : *Syzygium cumini* (en)
 - Référence *Tela Botanica (La Réunion)*: *Syzygium cumini* (L.) Skeels (fr)
 - Référence *Tela Botanica (Antilles)* : *Syzygium cumini* (L.) Skeels (fr)
 - Référence *GISD* : espèce *Syzygium cumini* (en)
 - Référence *ITIS* : *Syzygium cumini* (L.) Skeels (fr) (en)
 - Référence *Aluka* : *Syzygium cumini* (L.) Skeels (en)
 - Référence *NCBI* : *Syzygium cumini* (en)

Référence [GRIN : espèce Syzygium cumini \(L.\) Skeels \(en\)](#)

1. ^ [1] *Pacific Island Ecosystems at Risk (PIER)*, retrieved November 3rd, 2010
2. ^ [2] *Article in The Hindu*, retrieved June 23, 2007
3. ^ [3] *Syzygium Cumini*, retrieved November 3rd, 2010
4. ^ [4] *TopTropicals plant catalog*, retrieved November 3rd, 2010
5. ^ [5] *Antioxidant actions and phenolic and vitamin C contents of common Mauritian exotic fruits*, by Amitabye Luximon-Ramma1, Theeshan Bahorun1, and Alan Crozier, retrieved November 3rd, 2010
6. ^ *Syzygium cumini*



Carte de sa répartition dans le monde. Sources : Cette carte est basée sur les dossiers d'occurrence disponibles par le biais du réseau du [GBIF](#) et ne représentent pas la distribution complète. <http://eol.org/pages/2508660/maps> & http://eol.org/data_objects/16745306

Répartition géographique :

Inde, Bangladesh, Pakistan, [Afghanistan](#), Iran, [Birmanie](#), Malaisie, Australie, [Philippines](#), [États-Unis](#), [Surinam](#), [Brésil](#), toute l'Amérique latine etc.

Origine: l'Inde, la Malaisie, Myanmar (Birmanie), Philippines, Sri Lanka (Ceylan), Thaïlande.

Exotique: Algérie, Antigua-et-Barbuda, Australie, Bahamas, Barbade, Colombie, Cuba, Dominique, République dominicaine, Ghana, Grenade, Guadeloupe, Guatemala, Guyana, Haïti, Honduras, Indonésie, Jamaïque, Kenya, Martinique, Mexique, Montserrat, au Népal, Antilles néerlandaises, Nicaragua, Panama, l'Afrique du Sud, St Kitts et Nevis, Ste Lucie, St Vincent et les Grenadines, Soudan, Tanzanie, Trinité-et-Tobago, l'Ouganda, les États-Unis d'Amérique, Îles Vierges (États-Unis), la Zambie, le Zimbabwe

Source : Wood Agroforestry Database.



Arbre Jamelonier ou Jamblon (Wikipedia)



Fleurs (Wikipedia)



Fruits (Wikipedia)



Fruits

Source : http://www.mi-aime-ou.com/flore_photos_jamblon.php?id_img=4478



Feuilles,

<http://articlesnature.wordpress.com/2008/12/15/les-arbres-de-mon-pays-149>



Un bouquet de jaam avec fruits à maturation incomplète (verts), semi mûrs et mûrs (noir) (Jessore , Bangladesh)



Fleurs, <http://articlesnature.wordpress.com/2008/12/15/les-arbres-de-mon-pays-149>



Feuillage.



Fruits,

<http://xn--favwilsoncration-nwb.com/cons trad de la reun/conf-gele/page-pro-conf-jamblon.html>

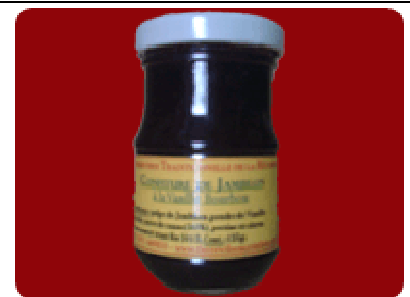


Graines,

<http://articlesnature.wordpress.com/2008/12/15/les-arbres-de-mon-pays-149>



Fruits



Confiture de Jamblon, <http://xn--favwilsoncration-nwb.com/cons trad de la reun/conf-gele/page-pro-conf-jamblon.html>



Fruits (Floride, USA).

<http://davesgarden.com/guides/pf/showimage/26885>



Bouquet de Jamblons (lac Okeechobee, Floride).

Source des 2 dernières images : Java Plum, UF/IFAS Okeechobee County Extension Service, University of Florida, <http://okeechobee.ifas.ufl.edu/News%20columns/Java%20Plum.htm>



Fruits à différent stades de maturité. © EL JAMBOLÁN (*Syzygium cumini*), Pr. C. Cazabonne, www.cadenahortofructicola.org/admin/bibli/691el_ambolan.doc



Fruits.

Source : <http://b4tea.blogspot.com/2011/07/health-benefits-nutrition-of-jambul.html>



Le bois (*Syzygium cumini*, Java Plum-spalted, Amérique centrale & du Sud)
<http://www.rarewoodsandveneers.com/pages/specimens/rarewoods/rarewood58.htm>



Badlapur Jambul 200 Roupies le KG (Inde).

Source : http://firozeshakir.blogspot.com/2009_06_19_archive.html



http://www.prowebcanada.com/taxa/displayspecies.php?&species_name=Syzygium%20cumini



http://www.anniesremedy.com/herb_detail430.php



W.H. Peck del. et lith.

M. & H. Harber, imp.

Eugenia Jambolana, Lam.

Planche botanique

Noms vernaculaires et localisations

Common name	Language	Location	PIER bibliographic reference
duhat	Chamorro	Guam Island	Falanruw, Marjorie C./Maka, Jean E./Cole, Thomas G./Whitesell, Craig D. (1990)
faux pistachier	French	?	McCormack, Gerald (2011)
guayabo pesgua	Spanish	?	U.S. Dept. Agr., Agr. Res. Serv. (2010)
jaman	Hindi	Fiji Islands	Smith, Albert C. (1985) (p. 328)
jamblon	French	?	Lavergne, Christophe (2006)
jambolan plum	English	?	Wagner, Warren L./Herbst, Derral R./Sohmer, S. H. (1999) (p. 975)
jambolanier	French	?	U.S. Dept. Agr., Agr. Res. Serv. (2010)
jamélongue	French	?	U.S. Dept. Agr., Agr. Res. Serv. (2010)
jamelongue	French	?	Comité français de l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature en France (2010)
jamelonguier	French	?	Welsh, S. L. (1998) (p. 201)
jamelonier	French	?	Welsh, S. L. (1998) (p. 201)
jammun	Hindi	Fiji Islands	Smith, Albert C. (1985) (p. 328)
Java plum	English	?	Wagner, Warren L./Herbst, Derral R./Sohmer, S. H. (1999) (p. 975)
ka'ika	Maori (Cook Islands)	Ma'uke Island	McCormack, Gerald (2011)
kaika	Maori (Cook Islands)	'Atiu Island	McCormack, Gerald (2011)
kavika ni India	Fijian	Fiji Islands	Smith, Albert C. (1985) (p. 328)
mesegerak	Palauan	Palau Islands (main island group)	Falanruw, Marjorie C./Maka, Jean E./Cole, Thomas G./Whitesell, Craig D. (1990) (p. 17)
mesekerrák	Palauan	Palau Islands (main island group)	Falanruw, Marjorie C./Maka, Jean E./Cole, Thomas G./Whitesell, Craig D. (1990) (p. 17)
mesekerrak	Palauan	Palau Islands (main island group)	Fosberg, F. R./Otobed, D./Sachet, M.-H./Oliver, R. L./Powell, D. A./Canfield, J. E. (1980) (p. 34)
mesigerak	Palauan	Palau Islands (main island group)	Falanruw, Marjorie C./Maka, Jean E./Cole, Thomas G./Whitesell, Craig D. (1990) (p. 17)
nonu fi'afi'a	Samoan	Western Samoa Islands	McCormack, Gerald (2011)
paramu	Maori (Cook Islands)	Aitutaki Atoll	Whistler, W. A. (1990) (p. 388)
pisat	Maori (Cook Islands)	Cook Islands	Whistler, W. A. (1990) (p. 391)
pistāita	Maori (Cook Islands)	Miti'aro Island	McCormack, Gerald (2011)
pistas	Mangarevan	Mangareva (Gambier) Island	St. John, Harold (1988) (p. 20)
pistas	Tahitian	Tahiti Island	McCormack, Gerald (2011)
pistati	Maori (Cook Islands)	Rarotonga Island	McCormack, Gerald (2011)
pītāti	Maori (Cook Islands)	Mangaia Island	McCormack, Gerald (2011)
prunier de java	French	?	Comité français de l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature en France (2010)

Common name	Language	Location	PIER bibliographic reference
wu mo	Chinese	?	Zhengyi, Wu/Raven, Peter H./Deyuan, Hong (2011)
yambolana	Spanish	?	U.S. Dept. Agr., Agr. Res. Serv. (2010)

Source : http://www.hear.org/pier/commonnames/details/syzygium_cumini.htm

Noms communs: prune noire (anglais), la prune prune (Jamaïque), djoowet (Java), doowet (Java), druif (Surinam), duhat (Guam), duhat (Philippines), faux-Pistachier (français), Guayabo pesjua (Venezuela), de mûre indienne (Jamaïque), jalao (Brésil), Jaman (Inde / Malaisie), jambhool (Inde / Malaisie), Jamblang (Inde / Malaisie), Yambol (Brésil), la prune jambolan (anglais), jambolanier (français) , jambool (Inde / Malaisie), Jambu (Inde / Malaisie), Jambul (Inde / Malaisie), jambulao (Brésil), jamelao (Brésil), jamelong (Inde / Malaisie), jamelongue (Inde / Malaisie), jamélongue (français) , jamelonguier (Nouvelle-Calédonie), jamelon-Guier (français), jammun (Fidji), jamoen (Surinam), prune Java (en anglais), jiwat (Inde / Malaisie), Ka'ika (îles Cook), ni l'Inde kavika (Fidji), koeli (Surinam), koriang (Inde / Malaisie), Lomboy (Philippines), lunaboy (Philippines), MA-ha (Thaïlande), la prune de Malabar (anglais), mesegerak (Palau), mesekerrak (Palau), mesekerrák (Palau), mesigerak (Palau), Paramu (îles Cook (Aitutaki)), pesjua Extranjera (Venezuela), pistati (îles Cook), la prune Portugais (anglais), Pring bai (Cambodge), Pring krebey das (Cambodge), le prunier pourpre (anglaise), Salam (Inde / Malaisie), VA (Laos), VOI sonnè (Vietnam), wa (Thaïlande).

Source : <http://www.megaportail.com/megapartage/print:page,1,7124-quelques-fruits-peu-connus.html>

Jamelonier cru. Java Plum cru (NDB NO: 09 145)	
Valeur nutritive par 100 g (3,5 oz)	
Énergie	251 kJ (60 kcal)
Glucides	15,56 g
Graisse	0,23 g
Protéine	0,72 g
Eau	83,13 g
La vitamine A	3 UI
La thiamine (vit. B ₁)	0,006 mg (1%)
La riboflavine (vit. B ₂)	0,012 mg (1%)
La niacine (vit. B ₃)	0,260 mg (2%)
L'acide pantothénique (B ₅)	0,160 mg (3%)
La vitamine B ₆	0,038 mg (3%)
La vitamine C	14,3 mg (17%)
Calcium	19 mg (2%)
Fer	0,19 mg (1%)
Magnésium	15 mg (4%)
Phosphore	17 mg (2%)
Potassium	79 mg (2%)
Sodium	14 mg (1%)
Les pourcentages sont indiquées par rapport aux recommandations des États-Unis pour les adultes. Source: USDA Nutrient Database	

Source : <http://en.wikipedia.org/wiki/Jambul>

La composition foliaire est indiquée dans le tableau ci-dessous :

Composition de la feuille	
Composé	Pour cent
Protéines brutes	9.1
Graisse	4.3
Fibres brutes	17,0
Cendre	6.0
Calcium	1.3
Phosphore	0,19

Source: <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/jambolan.html>

Source : <http://en.wikipedia.org/wiki/Jambul>

Propriétés médicinales (médecine ayurvédique)

Le fruit Jambul possède une grande variété d'utilisations médicinales. Il peut aider à traiter les hémorroïdes, le diabète, la diarrhée, la dysenterie, la stérilité chez les femmes et les problèmes de foie. Le fruit en tant que tel, les feuilles, les graines et les jus de fruits ou de l'écorce séchée sont tous utiles pour traiter ces problèmes de santé.

Diabète

Le fruit Jambul est un médicament spécifique pour les diabétiques en raison de son effet sur le pancréas. Les graines de Jambul contiennent un glycoside, nommé jamboline qui bloque la conversion de l'amidon en sucre dans en cas de taux de glucose élevés. Dans le traitement de cette maladie, les graines, les fruits et jus de fruits sont tous utiles. On a découvert que les semences de Jambul élevaient la sécrétion d'insuline par le pancréas.

Les graines peuvent être séchées et réduites en poudre; cette poudre doit être donnée 3 à 4 fois par jour en mélangeant avec de l'eau pour aider à diminuer le sucre dans l'urine. En outre, il soulage la soif inextinguible. Pour traiter le diabète, l'écorce interne de l'arbre Jambul est également utilisée. L'écorce séchée est brûlée et les cendres de celle-ci devraient être données au patient diabétique à jeun, avec de l'eau, chaque jour, le matin, l'après-midi et le soir.

Polyurie

Les graines du fruit Jambul sont également utiles dans le cas de la production d'urine excessive ou polyurie. Pour traiter la polyurie, la poudre des graines doivent être consommés par dose de 1 g le matin et le soir.

Hémorroïdes et saignements

Son jus est censé arrêter le saignement des plaies et favoriser la cicatrisation.

Les fruits Jambul aident à traiter les hémorroïdes. Ce fruit bien connu est un médicament efficace pour traiter les saignements. Au cours de sa saison, les fruits doivent être consommés avec du sel tous les matins. Les fruits frais Jambul sont également un médicament efficace pour lutter contre les saignements, s'il est pris avec du miel.

Troubles hépatiques

Les fruits Jambul contiennent des acides naturels qui jouent un rôle essentiel dans la sécrétion d'enzymes digestives et de stimuler les fonctions du foie. En consommant régulièrement du Jambul, la puissance de digestion globale, du corps, est améliorée. Le célèbre médecin de l'Inde ancienne, Charaka, utilisait le Jambul dans le traitement de troubles hépatiques.

Diarrhée et la dysenterie

En mangeant des fruits Jambul, vous pouvez traiter la diarrhée et la dysenterie très facilement. La poudre de graines de Jambul est un remède efficace pour cela. Dans ces conditions, environ cinq à dix grammes de cette poudre doit être consommé avec du beurre de lait. Une forte concentration de l'acide tannique et gallique présente dans une infusion de feuilles tendres est également un médicament efficace contre la diarrhée et la dysenterie. A cet effet, une décoction de l'écorce est également utile, si elle est prise avec du miel.

Stérilité féminine

Les feuilles de l'arbre Jambul peut aussi aider face à la stérilité féminine. Pour la stérilité et de fausse couche à cause de l'endomètre ou d'un trouble ovarien fonctionnel, un recours effectif est une infusion des feuilles fraîches de fruits Jambul avec du beurre, du lait ou le miel. Les feuilles de la Jambul stimulent la sécrétion de l'hormone progestérone et d'aide à l'absorption de la vitamine E.

Autres prestations de santé:

- La chair du fruit de Jambul aide face à la toux chronique et l'asthme.
- Il est également utile pour traiter la coqueluche et la toux dans la tuberculose pulmonaire accompagnée d'une douleur thoracique.
- Les graines sont utilisées pour un « élargissement » de la rate.
- La poudre des graines est utilisée pour traiter les troubles digestifs tels que les douleurs lombaires, les ballonnements et les crampes abdominales.
- Les fruits Jambul sont utiles dans la cicatrisation des plaies.
- Pour des gencives et des dents, il est un guérisseur excellent.
- Il aide à stimuler le système immunitaire.
- Le fruit aide à protéger contre les infections récurrentes ou les rhumes.
- Il aide également à prévenir le vieillissement.
- L'écorce et les feuilles de l'arbre Jambul sont utilisées pour contrôler la pression artérielle et la gingivite.
- Il empêche l'endommagement des cellules.
- Il est également utile pour réduire le risque de cancer.

Précautions ou d'avertissement:

Le fruit Jambul ne doit pas être consommé en excès, car il n'est pas bon pour la gorge et la poitrine. Son utilisation excessive peut entraîner une toux, des expectorations avec accumulation dans les poumons, et de la douleur à la poitrine et la gorge.

Source : *Health benefits & nutrition of Jambul: A monsoon fruit*, <http://b4tea.blogspot.com/2011/07/health-benefits-nutrition-of-jambul.html>

L'écorce astringente peut être utilisée comme un gargarisme. Les fruits sont utilisés pour soulager les coliques, tandis que le bois donne une « pâte au sulfate » (?) qui a des usages médicinaux. Source : Wood Agroforestry Center / Database.

Procédé de fabrication d'une composition à base d'herbes pour soigner le diabète :

20 % en poids d'extrait de graines de **jamelonier** (*Syzygium cumini*), 14 % en poids d'extrait de graines de trigonelle (*Trigonella foenum graecum*), 7 % en poids d'extrait de feuilles de margousier (*Melia azadirachta*), 10 % en poids d'extrait de fruits d'amlâ (*Emblca officinalis*), 7 % en poids d'extrait de fleurs et de fruits de séné (*Cassia auriculata*), 20 % en poids d'extrait de feuilles de gymnéma (*Gymnema sylvestre*), 7 % en poids d'extrait de feuilles d'échinacée d'Inde (*Andrographis paniculata*), 5 % en poids d'extrait de feuilles de guduchi (*Tinospora cardifolia*), 5 % en poids d'extrait de fruits de margose (*Momordica charantia*), 5 % en poids d'extrait de fruits de tribule terrestre (*Tribulus terrestris*), les extraits d'herbes mentionnés ci-dessus étant cultivés dans une terre rouge et récoltés en l'absence de lumière du soleil après la période de maturité et coupés en l'absence de lumière du soleil dans des conditions d'hygiène le cas échéant sur de la pierre propre pour des raisons d'hygiène et séchés à la lumière du soleil avant broyage pendant un à deux jours ; b. broyer les herbes ci-dessus séparément dans un broyeur à une vitesse de 1 500 tpm ; c. pulvériser/mélanger les ingrédients dans leur proportion spécifique telle que donnée ci-dessus dans un pulvérisateur/mélangeur fonctionnant à une vitesse de 500 tpm pendant 30 à 60 minutes ; d. tamiser la poudre mélangée à travers un tamis fait de tissu de nylon de 150 mesh d'ouverture de maille.

Source : *Composition à base d'herbes pour soigner le diabète*, Jain Babulal Bhawarlal [In], <http://www.patfr.com/200802/WO2008015699.html>

Valeur nutritionnelle pour 100 gr de fruit :

- Glucides - 15.56 g
- Protéines - 0,72 g
- Fibres - 0,23 g
- Vitamines
 - Vitamine A - 3 UI
 - Vitamine C - 14,3 mg
 - La thiamine (B1) - 0,006 mg
 - La riboflavine (B2) - 0,012 mg
 - L'acide pantothénique (B5) - 0,160 mg
 - La niacine (B3) - 0,260 mg
 - La vitamine (B6) - 0,038 mg
- Minéraux
 - Potassium - 79 mg
 - Fer - 0,19 mg
 - Phosphore - 17 mg
 - Magnésium - 15 mg
 - Calcium - 19 mg
 - Sodium - 14 mg

Source : *Health benefits & nutrition of Jambul: A monsoon fruit*, <http://b4tea.blogspot.com/2011/07/health-benefits-nutrition-of-jambul.html>

Gelée de Jambolan (Java Plum)

Pour information: 321-633-1702 (USA)
bshephar@ufl.edu

Auteur :
Elizabeth C. Shephard

Fiche d'information # FS 6076 FCS
Date: 08/2006

La recette de ce mois-ci met en évidence jambolan ou la prune de Java. Sa pulpe est juteuse et acide, mais a souvent un goût indésirable, astringent. Son astringence peut être réduite, en trempant les pruneaux dans l'eau salée avant la cuisson. Le goût astringent, dissuade les hommes de l'utiliser. Mais en fait, on peut en faire de la confiture fine, de la gelée, du vin ou peuvent être cuits dans d'autres formes. En fait, un vin un goût très agréable peut être fabriqué à partir de ces prunes. Pour enlever les graines, les pousser à travers un trou dans une planche fine, dimensionnée pour dépouiller la pulpe.

- 1 ¼ tasse de jus de jambolan
- 1 ¼ tasse d'eau
- ½ tasse de jus de citron ou de lime
- 7 tasses de sucre
- ½ tasse de pectine liquide

La prune ne contenant peu ou pas pectine, il est donc nécessaire de le combiner avec un jus de fruits à haute teneur en pectine, ou à utiliser la pectine commerciale, afin de faire de la gelée. Mélanger l'eau et le jus de « prune » et porter à ébullition. Ajouter le sucre et faire chauffer jusqu'à ébullition (à « rouleau vif »), cela « vigoureusement », pendant une minute. Retirer du feu et verser rapidement, avec du lait écrémé (?), dans des bocaux stérilisés chauds. Sceller.

Recette de « Recettes de fruits Tropicaux » - Fruits exotiques et rares de la « Rare Fruits Council Inc international »

Source : [http://brevard.ifas.ufl.edu/Forms%20and%20Publications/PDF/jambolan\(java%20plum\)%20Jelly.pdf](http://brevard.ifas.ufl.edu/Forms%20and%20Publications/PDF/jambolan(java%20plum)%20Jelly.pdf)

Rhum arrangé Jamblon ou jamelonier_Recette de cuisine

Niveau de difficulté : Facile

Ingédients : pour un récipient de deux litres :

- 2 litres de rhum blanc
- 800 grammes de Jamblons bien mûrs.
- 6 cuillères à soupe de sucre roux

Lavez les jamblons.

Dans le bocal mettre les ingrédients et ajoutez le rhum.

Laissez macérer pendant 3 mois, dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

Le rhum arrangé se conserve pendant des années.

Chaque famille personnalise le sien.

Le rhum arrangé est une boisson forte ~ 40 °, préparée pour durer.

On la conserve à l'abri de la lumière, on laisse mûrir et macérer pendant plusieurs mois.

A consommer avec prudence et modération.

Source : http://www.mi-aime-a-ou.com/recette_rhum_arrange_jamblon.php

Tarte Jamblon ou jamelonier. Recette de cuisine créole.

Niveau de difficulté : Facile

Ingrédients : pour 6 personnes

- 500 gr de Jamblon
- 1 pâte Brisée
- 2 oeufs
- 80 g de sucre roux
- 2 cuil. à soupe de sucre glace

Déroulez la pâte Brisée dans un plat à tarte, piquez la pâte avec une fourchette et faire cuire à blanc au four pendant 10 minutes à 180°C.

Lavez les jambons, coupez-les en deux et retirez les noyaux.

Sortez votre pâte Brisée du four, et disposez les jambons.

Préparez une sauce légère dans un bol avec les œufs et le sucre.

Mixez soigneusement le tout et versez la sauce sur la tarte autour et sur les jambons.

Mettez votre tarte au four encore chaud 15 minutes environs.

Hors du four, saupoudrez la surface de la tarte de 2 cuillères à soupe de sucre glace. Servez tiède.

Source : http://www.mi-aime-a-ou.com/recette_tarte_jamblon.php