



Fiche produit

Le mangoustan

Garcinia mangostana L.
(famille des Clusiaceae)

Descriptif

Le mangoustanier est un arbre à croissance lente, pouvant atteindre une vingtaine de mètres. Son port est élancé et conique. Une incision dans le tronc produit un écoulement de latex qui donne par coagulation une teinture jaune. C'est en zone équatoriale, chaude et humide, qu'il trouve les conditions optimales à son développement. Sa croissance lente et

sa fructification au bout de huit à dix ans confèrent à son fruit un caractère de rareté évident et sont également à la base de la limitation de sa culture en vergers constitués. Le mangoustan est une baie sphérique, légèrement aplatie aux pôles, d'un diamètre de 5 à 7 cm pour un poids de 50 à 150 g. Un calice de quatre feuilles couronne le fruit à la base du pédoncule. Le

mangoustan possède une écorce épaisse de plusieurs millimètres, liégeuse et lisse. Verte, elle vire au brun violacé à maturité. A l'intérieur, 5 à 8 quartiers de chair blanche, contenant une ou plusieurs graines, sont disposés tels les segments d'une mandarine, mais non soudés les uns aux autres. La chair est juteuse et finement parfumée, mais s'oxyde rapidement.

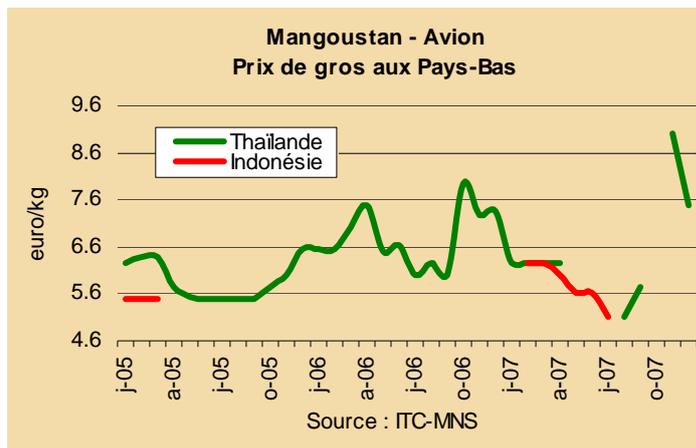
Pays fournisseurs et calendrier

L'essentiel de la production mondiale se concentre en Thaïlande et en Indonésie. Ces deux pays sont également les principaux fournisseurs du marché européen. Toutefois, d'autres origines y sont également présentes, mais pour des quantités et des périodes plus limitées. On citera entre autres la Côte d'Ivoire et le Guatemala.

Colisage et calibrage

Il n'existe pas réellement de conditionnement spécifique pour les mangoustans et il varie selon les origines. Les cartons à rabats semblent les plus utilisés, mais leurs dimensions sont variables. Ils contiennent généralement de 2 à 3 kg de marchandise. Les fruits sont disposés en vrac, lités et parfois même en barquette filmée de 1 kilo. Pour les fruits lités, un calage en papier ou mousse peut être pratiqué.

Dans l'usage, il n'existe pas de calibrage déterminé. On se référera à la norme Codex.



Post-récolte

Le mangoustan est un fruit non climactérique. Mûr, il est de couleur brunâtre à violet foncé et légèrement souple au toucher. Trop dur, il n'est plus consommable. Cueillis mûrs sur l'arbre, les fruits évoluent très vite.

Le mangoustan se maintient deux à trois semaines à température ambiante et jusqu'à sept semaines à 4 à 8°C.



Photos © Guy Bréhiniér

MANGOUSTAN	
Valeur nutritionnelle (pulpe/100 g)	
Energie	65 Kcal
Glucides	16.3 g
Vitamine C	5 mg

Nutrition

Le mangoustan est riche en glucides et assez pauvre en vitamine C. Il représente également un apport important en potassium (135 mg) et en magnésium (31 mg).

Réglementation

Le mangoustan fait l'objet d'une norme du Codex Alimentarius : Stan-204/1997 amendée en 2005.