



10

nom vernaculaire	français	Ananas
	créole	Zananna
	anglais	Pineapple
	espagnol	Piña
	allemand	Ananas

Son nom scientifique est « *Ananas comosus* », de la famille des < Broméliacées >. Les indiens Tupis (Brésil) l'appelaient < *naná naná* >, qui signifie « parfum des parfums ». Son nom anglais < pineapple > vient de sa ressemblance avec une pomme de pin.



### fleur

Une inflorescence d'environ 200 petites fleurs bleu-pourpre apparaît au cœur de la plante; chacune donne naissance à un petit fruit (baie).

photo LMHTAG

ananas  
Victoria



photo wikipedia

### utilisations

L'ananas est consommé comme fruit frais. Il est préparé en salade de fruits, en dessert flambé au rhum vieux, en jus, en sorbet, en punch. Il entre dans la réalisation de gâteaux, de tartes, de beignets et de confitures. Il accompagne aussi les viandes (porc principalement, comme le jambon de Noël). Associé au lait de coco et au rhum, il est un des composants de la piña colada (cocktail). Il est aussi commercialisé appertisé (tranches ou cubes en conserve), séché en cubes, confits en tranches ou en cubes. Depuis plus de 30 ans, la broméline contenue dans la tige et les racines est utilisée par l'industrie alimentaire : brasseries et industrie de l'alcool, traitement de la viande - attendrissage par hydrolyse des protéines - , boulangeries et biscuiteries industrielles, alimentation animale.

origine	Originaire de l'Amérique du Sud tropicale (Paraguay, Brésil, Argentine), l'ananas fut répandu vers le nord par les Amérindiens puis a gagné l'Amérique centrale et la Caraïbe. Christophe Colomb le découvre en Guadeloupe en 1493.
habitat	Zones tropicales du globe. Aujourd'hui cultivé industriellement en Afrique tropicale, en Afrique du Sud, en Australie, à Hawaï, sur les îles de la Réunion, Maurice et de Madagascar et celles des Antilles. L'ananas < Victoria > de la Réunion s'est vu attribuer le « label rouge » en 2006.
type	L'ananas est une plante herbacée de 50 à 150 cm de haut qui porte de longues feuilles étroites, pointues et rigides, disposées en rosette.



**fructification** Les baies se soudent à l'axe de l'inflorescence pour former un syncarpe (*ensemble soudé*) : l'ensemble constitue l'ananas surmonté d'une couronne de feuilles.

### fruit Ananas.

La formation des fruits s'effectue sans pollinisation. Principales variétés :

- Cayenne lisse (Smooth Cayenne),
- Victoria (île de la Réunion, île Maurice),
- Ananas bouteille de Guadeloupe,
- Spanish ou red spanish (peau pourpre, chair jaune),
- Queen (et Queen Victoria à la Réunion),
- Mordilonus-Perolera-Malpure : gros fruit (3 à 4 kg), Cuba, Amérique centrale et du Sud,
- Pernambuco (Amérique du Sud et centrale, Malaisie).