



100

nom vernaculaire	français	Pomme cannelle, Attier
	créole	Pomm Kannèl
	anglais	Sugar apple
	espagnol	Anòn
	allemand	Zimptapfel, Zuckerapfel, Süsssack

origine	Amérique du Sud tropicale.
habitat	Amérique du Sud tropicale, Amérique centrale, Mexique, Petites et Grandes Antilles. Nouvelle-Calédonie, Asie du Sud et du Sud-Est où il a été introduit dès le 16ème siècle.
type	Petit arbre de 3 à 6 mètres de haut, à feuilles caduques (<i>les feuilles tombent et sont renouvelées chaque année</i>). La face inférieure des feuilles est plus claire.

Son nom scientifique est « *Annona squamosa* » de la famille des < Annonées >, tout comme le corossol (fiche n°50), la chérimole (fiche n°125) et le cachiman (fiche n°21). Sur l'île de la Réunion, le fruit est appelé < zatte > ou < z'atte >.

fruit Pomme-cannelle.

Fruit globuleux, mamelonné, de 5 à 10 cm, de couleur vert pâle à jaune.



photo LMHTAG

fleur

Avril à juillet.
Fleur blanc-crème.



photo CIRAD Guadeloupe

fructification

Septembre à mars



photo LMHTAG



photo CIRAD Guadeloupe

utilisations

C'est un fruit de bouche par excellence : on consomme sa pulpe blanche. La pomme cannelle est prête à être consommée lorsque ses « écailles » deviennent molles, légèrement souples, et se détachent sous la pression du doigt.

Sa chair tendre, délicate, très sucrée (22% de glucides) et légèrement grumeleuse dégage un parfum de cannelle.

Elle sert aussi à la confection de délicieux jus, crèmes glacées et sorbets.

La pomme cannelle est source de vitamines B1, B2, de calcium, de phosphore et de fer.

Les pépins ne sont pas comestibles.