



105

nom vernaculaire	français	Prune café
	créole	Prin kafé, mérizyé
	anglais	Paniala, coffee plum
	espagnol	Ciruela
	allemand	Pflaumenbäume

Son nom botanique est « *Flacourtia jangomas* Rausch » de la famille des < Flacourtiaceae >.



origine	Inde et Malaisie.
habitat	La prune-café a été introduite aux Antilles à la fin du 18ème siècle.
type	Arbre cultivé dans les jardins pour sa valeur ornementale. Il mesure entre 4 et 10 m de haut. Son tronc est épineux à la base. Ses branches, tombantes et ramifiées, portent de fines feuilles, de forme ovale-elliptique, pointues à l'extrémité.

#### fleur

Septembre - octobre.  
Petites fleurs de couleur blanche.

#### fructification

Janvier à mars.

#### fruit Prune-café.

Petites baies presque rondes de couleur brun rougeâtre à brun-noir à maturité. La pulpe, vert-jaune renferme 4 à 10 petites graines.



#### utilisations

Les baies se mangent bien mûres (souvent sur l'arbre), après avoir pétrit le fruit entre les doigts, ce qui réduit voire supprime son astringence naturelle.

Sa saveur est alors acidulée et sucrée.

La prune-café sert à la confection de tartes, pies, marmelades et confitures.

L'arbre est par ailleurs très utilisé pour ses vertus médicinales :

toutes ses parties auraient des propriétés contre les toux, grippe et asthme voire contre certains cancers.