



112

nom vernaculaire	français	Sapotillier
	créole	Sapoti
	anglais	Sapodilla, naseberry, nees berry
	espagnol	Zapotilla
	allemand	Breiapfelbaum

origine	Amérique centrale.
habitat	Amérique tropicale, Antilles, Afrique tropicale, Madagascar, Asie du Sud-Est (Malaisie et Inde, où sont basées les principales cultures). Il est aussi cultivé en Californie, en Australie et en Polynésie.
type	Arbre lactifère (<i>qui produit un latex</i>) pouvant atteindre 25 m de haut, à cime arrondie et aux branches inférieures horizontales. Son bois est très dur et résistant.

Son nom scientifique est « *Manilkara zapota* ». Le sapotillier est de la même famille < les Sapotaceae > que le sapotier (n°84), le caïmitier (n°26) et le canistel (n°132).

Au Guatemala, le sapotillier était l'arbre sacré des Mayas. Les Aztèques l'appelaient < tzapolt > qui est devenu < zapotilla > en espagnol. Son fruit (la sapotille) est appelé chiku ou chikoo en Inde et au Pakistan.

fleur

Presque toute l'année. Petite fleur blanche et solitaire.



fructification Presque toute l'année.



fruit

Sapotille.

Fruit (baie) brun rond ou ovale, de 3 à 8 cm. Sa fine peau est recouverte d'une pellicule brune qui se gratte avec le doigt pour déterminer la maturité. Le fruit contient 1 à 6 graines noires et allongées.



utilisations

Avant de consommer le fruit, on gratte la peau avec le doigt : si la peau est verte dessous, le fruit est immature. Si elle est jaune-brun, il est bon à cueillir. Il faut attendre alors qu'il devienne bien mou pour le manger sinon le latex colle aux lèvres. La pulpe, jaune brun pâle à brun verdâtre, est fondante, juteuse, très sucrée et parfumée, a un goût qui rappelle la poire blette (*poire un peu trop mûre*), la canne à sucre, voire le caramel. Pour le déguster, le couper en deux et le manger à l'aide d'une petite cuillère, sa peau servant de coque, comme on le fait avec un kiwi. La sapotille permet de réaliser des sirops et des confitures, ainsi que du jus. Elle peut être ajoutée à des salade de fruits. L'arbre tout entier contient un latex blanc. De ce latex, connu des Mayas qui l'utilisaient en gomme à mâcher (et pour réaliser des balles à jouer), on a longtemps extrait le chicle pour l'industrie du chewing-gum (*cliche sucré et aromatisé*), en gemmant (*entailler l'écorce de l'arbre pour en extraire le latex*) l'arbre à intervalles espacés puis en épaississant par cuisson ce latex écoulé . Il est à noter qu'aujourd'hui le chewing-gum est principalement préparé à base de produits synthétiques.