



137

nom vernaculaire	français	Goyavier
	créole	Gouyav
	anglais	Guava
	espagnol	Guayabo
	allemand	Guave



origine	Sud du Mexique, régions tropicales d'Amérique centrale et du Sud.
habitat	Toutes les zones tropicales et sub-tropicales du globe. Le goyavier a été introduit dans la Caraïbe au milieu du 16ème siècle (1526). Aux Bahamas, aux Bermudes, en Floride du sud et à Hawaï au cours du 19ème siècle. Les Espagnols et les Portugais l'introduisirent en Asie (Inde) et dans le Pacifique (Guam) ainsi qu'en Afrique tropicale. En Inde, premier producteur, la production annuelle avoisine les 28 000 tonnes.
type	Petit arbre de 2 à 8 m de haut dont les feuilles persistantes laissent apparaître de nombreuses nervures. Son tronc a une écorce lisse et rougeâtre qui se desquame par plaques. Ses jeunes rameaux sont pas cylindriques mais quadrangulaires.

Le goyavier est un arbre fruitier de la famille des < Myrtaceae >, tout comme le giroflier (n°62), le pommier malacca (n°61), le framboisier (n°135) et le pommier rose (n°70), le bois d'inde (n°23)... En espagnol l'arbre est appelé < guayabo > ou < guayavo >, le fruit < guayaba > ou < guyava >.

Le nom scientifique, latin : « *Psidium guajava* » vient du grec < Psien > et de l'Amérindien Taïnos* < guajava >, qui a donné son nom commun.

*(Les Taïnos étaient une ethnie amérindienne faisant partie du groupe des Arawaks, qui occupait les Grandes Antilles lors de l'arrivée des Européens au 15ème siècle).

fleur

Floraison d'avril à juillet
Les fleurs, isolées, sont de couleur blanche, parfois rosée.
Les fleurs sont facilement pollinisées par l'abeille commune < *Apis mellifera* >.



photo LMHTAG

fructification Septembre-octobre.



photo CIRAD Guadeloupe

fruit Goyave.

Fruit globuleux pouvant aller de la taille d'un abricot d'Europe à celle d'un pomelos, selon les variétés. De vert, le fruit devient de couleur jaunâtre à maturité. Quelques variétés sont à peau rouge. La chair est blanche, jaune, rose clair ou rougeâtre selon les variétés et contient en son centre, de nombreuses graines très dures.

Consommée en fruit de bouche pour sa pulpe parfumée, acidulée et sucrée, la goyave sert à réaliser des punches, des sirops, des jus, des sorbets, des gelées, des confitures et des chutneys.

Elle entre aussi dans la réalisation de salades de fruits, de pâtés aux goyaves (chausson créole), de gâteaux (pies, cakes, puddings...) et de pâtes de fruits.

En Amérique latine et dans les îles hispanophones de la Caraïbe, on prépare un dessert < cascos de guayaba > à base de demi goyaves pochées dans un sirop.

En Afrique du Sud, on réalise un sirop épais avec le jus clair et filtré de goyave : ce sirop est versé sur les gaufres, les gâteaux, les glaces et utilisé dans le mix de milkshakes. Dans ce pays, les goyaves entrent dans la composition des cornflakes consommés au petit déjeuner.

Les goyaves sont aussi commercialisées et exportées appertisées, en fruits au sirop (Hawaï, Porto Rico); déshydratées, réduites en poudre qui sert à la confection industrielle de glace, jus de fruit, gelée (Inde); réduites en purée de pulpe concentrée (Brésil), ainsi qu'en jus concentré surgelé de goyave. Par ailleurs, les goyaves vertes sont utilisées pour leur source importante de pectine (de plus grande qualité que lorsque le fruit est mûr et jaune).