



21

nom vernaculaire	français	Cachiman
	créole	Kachiman
	anglais	Custard apple, Bullock's heart
	espagnol	Mamón, anon
	allemand	Netzannone, Ochsenherz

Son nom scientifique est « *Annona reticulata* ».

Les différentes espèces du genre < Annona > sont :

le corossol « *Annona muricata* » fiche n°50, le chérимolier « *Annona cherimola* » fiche n°35, la pomme cannelle « *Annona squamosa* » fiche n°100, le cachiman cochon « *Annona glabra* », le cachiman montagne « *Annona montana* »

Le nom cachiman est d'origine amérindienne (arawak).

Il est aussi appelé < coeur de boeuf >.

fleur

Les fleurs apparaissent en grappes, elles ont généralement six pétales de couleur jaune vert.



utilisations

Le changement de couleur de la peau et le renforcement du bourrelet autour du pédoncule déterminent la maturité du fruit (il faut compter 250 jours entre la floraison et la récolte). Sa chair, blanche à rougeâtre, est parsemée de graines noires et possède une consistance compacte granuleuse.

Le cachiman (cœur de bœuf) est consommé cru : coupé en deux, glacé et nature ou utilisé pour la préparation de boissons et de sorbets. La pulpe, délicieusement crémeuse, tendre, sucrée et parfumée évoque un mélange de vanille, d'ananas et de mangue. Son goût rappelle celui des fruits du chérимolier - cherimoya (n°124) ou de l'attier - pomme cannelle (n°100) avec lequel le cachiman est parfois confondu.

Le cachiman est riche en vitamine A.

Le cachiman sert souvent de porte-greffe pour les autres annones (pomme cannelle et chérимolier).

N.B. la sève de l'arbre peut provoquer de graves inflammations oculaires. Les graines sont toxiques.



origine	Amérique tropicale.
habitat	Zones tropicales. Il pousse en basse altitude et en zone chaude et humide. Le cachiman est ancestralement cultivé du Mexique jusqu'au Brésil. Il a été introduit aux Antilles par les Amérindiens. Il conquiert l'Afrique, l'Asie, l'Australie et la Réunion au cours du 17ème siècle, rapporté d'Indonésie. Aux Antilles, on trouve aussi le < cachiman cochon > « <i>Annona glabra</i> » et le < cachiman montagne > « <i>Annona montana</i> », deux espèces à la chair insipide, peu appréciées.
type	Petit arbre, pouvant atteindre 7 m de haut, buissonnant et très ramifié dès la base. Ses feuilles vert foncé ont un aspect ondulé et sont caduques (non persistantes). Il existe 2 variétés de coeur de boeuf : une à fruits rouges et une à fruits verts, de qualité gustative semblable.

fructification

Août à décembre, mûrs de mars à juillet.

fruit Cachiman.

D'un poids de 250g à 1 kg, le fruit est de forme variable, allant de l'aspect globuleux symétrique à celui d'un cœur, oblong et irrégulier. Sa taille est de 7 à 12 cm. Il a une couleur jaune à brune, voire rougeâtre à maturité, et est strié d'un réseau de lignes en mailles de filet plus ou moins dense selon la variété.