



26

nom vernaculaire	français	Caïmitier
	créole	Kaymit
	anglais	Star apple
	espagnol	Caimito
	allemand	Sternapfel

origine	Grandes Antilles (Cuba, Jamaïque, Hispaniola).
habitat	Grandes et Petites Antilles (plus fréquent en Martinique qu'en Guadeloupe), Amérique tropicale.
type	Arbre, au port érigé de 6 à 30 m de haut. Ses feuilles vertes brillantes dessus sont jaune-doré et duveteuses en dessous. De la même famille que le sapotillier (fiche n°112).

Son nom vernaculaire provient de celui de < Quisqueya >, nom donné par les Indiens Taimos (*civilisation amérindienne des Grandes Antilles et plus particulièrement de l'île d'Hispaniola*).

Le nom scientifique « *Chrysophyllum cainito* » a pour étymologie < khrysós > (signifiant en grec ancien : or) et < phyllum > (feuille) : feuille d'or, en rappel de la couleur dorée de la face intérieure des feuilles.

Il a de nombreux noms communs comprenant : caimito, arbre à feuilles d'or, abiaba, pomme de lait (île de la Réunion), estrella, et aguay.



fleur

En septembre - octobre.
Petites fleurs blanc-violacé,
disposées en faisceaux (plumet)

fructification

Janvier à mars

fruit **Caïmite.**

Fruit climactérique (*qui se cueille car il ne tombe pas, tout comme la banane, l'avocat...*), globuleux, à la peau épaisse, verte ou pourpre, selon les variétés.



Une fois coupé en deux, on découvre une pulpe gélatineuse soit blanchâtre soit pourpre. En son centre, 4 à 10 graines brunes aplaties apparaissent dans une loge étoilée (*d'où son nom « star apple » en anglais*).

utilisations

Consommé cru, à pleine maturité, sa chair, pulpe laiteuse, est sucrée et douce, sans acidité.

Le Père Labat vantait « le suc doux et miellé » de ce fruit.

Son odeur, vireuse (*qui exhale une mauvaise odeur*) est très particulière.

L'écorce et les pépins ne sont pas comestibles.

Cuit, il sert à réaliser des confitures.

Le latex blanc qu'il contient est utilisé à des fins médicinales.

