



34

nom vernaculaire

français	Cerisier-pays (acérolier).
créole	Siriz-péyi.
anglais	Acerola, Barbados cherry, West Indian cherry.
espagnol	Acerola, Cereza de Barbados, Semeruco.
allemand	Acerola, Antillenkirsche.

origine	Amérique tropicale et Petites Antilles.
habitat	Le cerisier-pays (acérolier) pousse spontanément dans les régions tropicales d'Amérique du Sud, notamment au Pérou et dans les forêts amazoniennes du Brésil et du Venezuela. Il est aussi présent aux Antilles, à la Jamaïque, au Mexique. Le Brésil a un climat et un sol appropriés à la culture de l'acérola : il en est le premier producteur mondial.
type	Arbuste, proche de l'érable, très ramifié, de 3 à 5 m de haut, au tronc tortueux avec une écorce rugueuse et grisâtre.

Son nom scientifique est « *Malpighia puniceifolia* », famille des < Malpighiaceae >.

Étymologie : < acérola > est un mot espagnol signifiant < cerise de l'érable >.

Il viendrait de l'arabe hispanique « azza r'úra », lui-même dérivé de l'arabe

< az-zou'roûr ou "az-zucur > . Aux Antilles l'arbuste est surnommé « l'arbre de santé ».



fleur

Toute l'année.

Petites fleurs à 5 pétales, de couleur rose bonbon.

utilisations

Les cerises-pays sont consommées crues, fraîches : la chair a un goût acidulé et agréable.

Elles servent à élaborer des jus, des smoothies, des punches, des confitures, des compotes, des sorbets.

Et entrent aujourd'hui dans la composition de laitages (*yaourts industriels au bifidus - Yoplait Superfruits*).

"Arbre de santé" car ses fruits font partie des plus riches en vitamine B6 (*pyridoxine*), B1 (*thiamine*), B2 (*riboflavine*), en vitamine A (*rétinol*), et surtout en vitamine C (*acide ascorbique*).

La vitamine C est indispensable au bon fonctionnement de l'organisme et du cerveau. Elle participe à renforcer les défenses naturelles de l'organisme, à agir contre les infections et contribue à limiter les effets du vieillissement. La vitamine C potentialise l'absorption du fer dans les voies intestinales. Son action est d'autant plus conséquente lorsque les ressources de l'organisme sont fortement sollicitées. Hippocrate et Aristote, bien avant JC, s'intéressaient déjà au scorbut, dont la principale cause, aujourd'hui connue, est une carence en vitamine C. En 1753, le docteur écossais James Lind démontre l'effet bénéfique des agrumes pour limiter cette carence.

Mais il fallu attendre 1928 pour que le biochimiste hongrois Szent-Györgyi isole l'acide ascorbique et découvre donc la vitamine C.

Elle sera synthétisée en 1934 par Walter Norman Haworth. Linus Pauling, prix Nobel, révélera par la suite dans ses recherches

l'ensemble de ses excellentes propriétés et son importance pour la nutrition et la santé. (extrait de: www.ponroy.com/ml/images/content/conseils_sante).



fructification

Petites drupes (*fruit charnu à noyau - 3 petits noyaux triangulaires*) ovoïdes, de 1 à 2 cm de diamètre, de couleur jaune-rouge.

Les fruits arrivent à maturité peu de temps (3 à 4 semaines) après la floraison.

fruit Cerise-pays (acérola).

Le fruit de l'acérolier contient 20 à 30 fois plus de vitamine C (en moyenne 1000 à 2000 mg/100 g) que l'orange (40 à 80 mg par 100g).

