



64

nom vernaculaire	français	Goyavier-fraise
	créole	Gwayav prin
	anglais	Strawberry guava, purple
	espagnol	Guayaba de fresa
	allemand	Erdbeerguave

Le nom scientifique, latin, « *Psidium littorale* anciennement *Psidium cattleianum* » vient du grec < Psien > qui signifie < donner à manger ».

Son nom vernaculaire vient de l'Amérindien Taïnos < guayaba >.

Il est aussi appelé goyavier de Chine, goyave de Chine (île Maurice), goyavier (île de la Réunion) et au Brésil < araçá >.

En Guadeloupe, on trouve surtout la variété « *Psidium littorale var. Lucidum* », aux fruits jaunes, un peu plus gros que les rouges.

Tous deux sont de la même famille que le goyavier « *Psidium guayava* » aux goyaves nettement plus grosses (voir fiche n°137).

N.B. au Chili, il existe une variété endémique: le goyavier du Chili « *Ugni molinae* », un arbuste fruitier (1,80 m) lui aussi de la famille des < Myrtacées >.

Les goyaves du Chili, appelées < ugnis ou murtillas >, sont des petites baies de 5 mm à 15 mm de diamètre, de couleur rouge, au goût très prononcé de fraise des bois, qui sont utilisées pour la production d'arôme de fraise.

En Nouvelle-Zélande, en Australie et en Tasmanie ces baies sont commercialisées sous les noms respectifs de « New Zealand cranberry » et « Tazziberry ».

**fleur** Avril à juillet.

Les fleurs, très parfumées, sont composées de cinq grands pétales blancs veinés de rose, avec des étamines jaune citron.



**utilisations**

Consommée en fruit de bouche pour sa pulpe rafraîchissante, sucrée à pleine maturité, légèrement acidulée, au goût de fraise des bois (la variété à fruit jaune a elle un goût qui rappelle la pomme), la goyave-fraise sert aussi à réaliser des punches, des sirops, des jus, des coulis, des glaces et sorbets, des gelées, des tartes.

Sur l'île de la Réunion, elle est utilisée comme ingrédient dans des plats de viande.

Le jus de goyave-fraise peut être vinifié : à la Réunion, il existe une boisson pétillante, à base de goyaves-fraises, réalisée selon la méthode champenoise.

La goyave-fraise est très riche en vitamine C (50 mg pour 100 g, soit 20 fois plus de vitamine C que l'orange).

Le bois du goyavier-fraise est utilisé en charpente, en menuiserie et pour la confection de manches d'outils.

<b>origine</b>	Amérique du Sud (basses terres du Brésil).
<b>habitat</b>	Le goyavier-fraise est cultivé en Amérique latine. Il a été introduit dans plupart des zones tropicales du globe, où il a pu s'acclimater et devenir envahissant. Ainsi sur l'île de la Réunion (introduit en 1818), à Hawaï et à Tahiti, il est à la fois populaire pour ses fruits et redoutable comme espèce invasive des forêts humides. Il est aussi cultivé en situation abritée au sud de l'Europe et en Afrique du Nord.
<b>type</b>	En montagne ou en climat tempéré chaud, il prospère sous forme de buisson. : arbuste rustique de 2 à 3 m de haut. Il sert de haie ornementale fruitière, mais peut, telle une peste végétale, rapidement devenir envahissant. Comme arbre, il peut atteindre de 6 m de haut, voire plus. Il est tortueux et très ramifié Son écorce est lisse, brun grisâtre; son feuillage vert foncé luisant est persistant; ses feuilles sont épaisses et coriaces. Les deux variétés acceptent bien la taille.

**fructification**

Juillet à septembre.



**fruit Goyave-fraise.**

Baie sphérique de 2,5 cm de diamètre, à la peau fine de couleur rouge-bordeaux ou jaune (pour la variété « *lucidum* »),. La pulpe blanche à jaunâtre renferme de nombreuses petites graines dures et triangulaires de 2 à 3 mm. La saveur de la pulpe est douce et aromatique et rappelle celle de la fraise, d'où son nom.



photo: Wikiped