



71

nom vernaculaire	français	Kaki
	créole	Kaki
	anglais	Kaki, Japanese persimmon
	espagnol	Kaqui
	allemand	Kakibaum

Son nom scientifique est « *Diospyros kaki* » de la famille des « Ébénacées » (arbres des régions tropicales mais qui comptent quelques espèces dans les zones tempérées. Ils constituent une importante source de bois, dont le bois d'ébène « *Diospyros ebenum* », et de fruits (kakis). Il est aussi appelé plaqueminer du Japon, arbre à tomates (à ne pas confondre avec le tamarillo ou tomate en arbre n°103), figue caque. Le terme « kaki » a été emprunté au japonais < kaki no ki > (littéralement arbre du kaki). Le terme < plaqueminie > (autre nom du fruit) vient de l'algonquin (langue des indiens du Canada, région du Saint Laurent), < piakimina > désignant le plaqueminer de Virginie « *Diospyros virginiana* » (american persimmon), en Amérique du Nord.

fleur Les fleurs de couleur jaune pâle, s'épanouissent sur les jeunes pousses de l'année. Elles peuvent être, sur le même arbre, de trois types : hermaphrodites, mâles, ou femelles (et si non fécondées, le fruit est sans pépins). La pollinisation est faite par les insectes.



fruit

Kaki, plaqueminie, figue caque.

Grosse baie (10 cm, 150 à 400 g) globuleuse, aplatie au sommet, rappelant un peu la forme des tomates, de couleur rouge orangé à maturité. Les fruits portent à leur sommet les restes du calice persistant. La peau fine est revêtue d'une pruine blanchâtre (couche cireuse, légèrement poudreuse comme sur le raisin). La pulpe jaune orangé légèrement fibreuse est sucrée et juteuse et contient des graines brunes ovales et plates disposées en étoile. Avant maturité, elle a un goût âpre et astringent dû à la présence de tannins.

utilisations

Le kaki est consommé nature à l'état frais, en fruit de bouche (croqué comme une pomme) : il convient qu'il soit parfaitement mûr et même un peu blet (leur goût rappelle celui de l'abricot et la chair celle de la datte).

Il entre dans la composition de salades (composées, de fruits de mer ou de volaille). En pâtisserie, il sert à préparer aussi du coulis, du sirop, des compotes, des fruits au sirop, de la confiture ou de la marmelade (le kaki est riche en pectine), des glaces ou du sorbet, des tartes et des crèmes bavaroises.

Il peut aussi être séché à l'instar des figues.

Le fruit mûr contient du glucose (jusqu'à 20%). Il est riche en vitamines (A, C, B1, B2, B3), en sels minéraux (magnésium entre autres), fibres et phénols, ce qui le rend très utile pour prévenir les maladies cardiovasculaires.

Le bois du kaki est très dur et rappelle celui de l'ébène. Aux États-Unis, il sert notamment à la fabrication des têtes de club de golf (woods), des queues de billard et des arcs. Il est également utilisé pour la fabrication de panneau de meubles en Chine en Corée et au Japon.

origine	Chine. Il fut introduit en Europe au 18ème siècle, au retour (1771) du premier voyage du capitaine James Cook dans le Pacifique, débuté en 1768. Sa culture ne commença en France qu'à partir du milieu du 19ème siècle, tout comme au Japon.
habitat	Le kaki a été répandu par la culture dans toutes les régions chaudes et notamment dans le bassin méditerranéen, où il vit bien dans la zone de l'olivier (n°90) et du figuier (n°138). La fertilité du kaki est extraordinaire : en Californie, des arbres de la variété < Hachiya > donnent jusqu'à 150 kg par pied. Les fruits de la variété < Sharon > commercialisés en Europe viennent souvent d'Espagne, d'Israël (le premier producteur mondial avec 30 000 tonnes en 2005) ou d'Afrique du Sud (à contre-saison notamment. Ils sont alors mûris artificiellement à leur arrivée à l'aide de produits chimiques).
type	Le kaki est un arbre pouvant mesurer jusqu'à 12 m de haut et qui peut vivre jusqu'à 60 ans selon les régions. Ses feuilles, grandes et elliptiques sont caduques (elles tombent en fin de saison). Elles sont un peu coriaces, vert foncé, brillantes au-dessus et tomenteuses (duveteuses) dessous. Elles virent au rouge à l'automne. Au Japon, on recense plus de 800 variétés de kaki, et en Chine, le nombre des variétés cultivées dépasse les 2000. La variété la plus répandue est la < Triumph > : les fruits de forme aplatie, à chair jaune-rouge avec peu de pépins, sont astringents à la récolte et nécessitent une période de maturation en post-récolte avant de pouvoir être consommés. < Sharon > est le nom commercial d'une variété de kaki sans pépins, au goût moins âpre que les cultivars astringents, entièrement mangeable (à croquer comme une pomme).