



84

nom vernaculaire	français	Sapotier
	créole	Gwo sapot, sapot, sapòt (a) krèm.
	anglais	Mamey sapote, mamee sapota, marmalade-plum, marmalade-tree
	espagnol	Zapote, zapote mamey, mamme-colorado
	allemand	Große Sapote, Aka Sapote

origine	Sud du Mexique et Amérique centrale (Belize, Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua).
habitat	Le sapotier est cultivé au Mexique, dans les différents pays d'Amérique centrale, dans la Caraïbe et dans le sud de la Floride (USA).
type	Le sapotier est un grand arbre fruitier et ornemental, pouvant atteindre 15 à 45 m de haut, aux feuilles persistantes.

Son nom scientifique est « *Calocarpum sapota* » ou « *Pouteria sapota* » de la famille des < Sapotacées >, tout comme le sapotillier (n°112), le caïmitier (n°26) et le canistel (n°132).

L'arbre se distingue du sapotillier par ses feuilles plus larges, ses fleurs produites le long des rameaux et par son grand fruit à la peau brune coriace et rugueuse, connu sous le nom de sapote, grosse sapote, sapote à crème ou encore sapote mamey.

Au Mexique, en nahuatl (langue indigène la plus parlée au Mexique) on appelle son fruit < tetzonzápotl > et en mexicain < mamey > (à ne pas confondre avec le « *Mammea americana* » abricotier-pays). Ne pas confondre non plus cet arbre avec le sapotier noir ou néflier d'Amérique « *Diospyros digyna* » arbre tropical de la famille des < Ebenaceae >, aussi originaire du Mexique et d'Amérique centrale, ni avec la sapote blanche « *Casimiroa edulis* », appelée également pomme Mexicaine car originaire du centre du Mexique.

utilisations

La maturité du fruit se détermine à l'instar de la sapotille : avant de consommer le fruit, on gratte la peau, dont la texture oscille entre le papier de verre et la peau de pêche, avec le doigt : si la peau est verte dessous, le fruit est immature, si elle est jaune-brun, il est bon à cueillir : sa pulpe est alors rose orangé.

La sapote se mange crue, à la cuillère, ou en salade de fruits, une fois ses grandes graines brunes ôtées. Cuites, elle permet de réaliser des confitures. Avec la pulpe molle, crémeuse et très sucrée on réalise des jus, des milkshakes, des smoothies, du sorbet.

La sapote est communément utilisée à Cuba et Saint-Domingue et dans tous les pays américains langue espagnol pour confectionner des sorbets et des pâtes de fruits.

L'amande râpée des graines parfume les gâteaux, elle sert aussi à réaliser une liqueur (crème sapote). Torrifiées, les graines servent à aromatiser le cacao et diverses pâtisseries.

L'industrie agro-alimentaire utilise la pulpe de sapote pour parfumer des produits laitiers (yaourts), réaliser de la crème glacée et du sorbet.

fleur Presque toute l'année.

Petites fleurs blanches à jaune pâle réunies, le long des rameaux, en grappes de 6 à 12 fleurs.

fructification Presque toute l'année.

Première fructification 3 ans après la plantation. L'arbre produit alors 150 à 250 fruits par an.

fruit Sapote.

Grand fruit de forme ovale (de 8 à 20 cm de long et de 8 à 12 cm de largeur).

Sa peau est brune, coriace et rugueuse. Sa pulpe orangée a la consistance de celle de l'avocat.

