

Corossol

Corossol



Corossolier *Annona muricata* Annonacées

Le **corossolier** est un petit arbre de 4 à 8 mètres originaire du nord de l'Amérique du Sud, cultivé dans les régions tropicales pour son fruit comestible.

Il est appelé graviola au Brésil, guanabara en espagnol et soursop en anglais

Le nom corossol dérive de Curasso qui rappelle que sa diffusion dans la Caraïbe s'est effectuée au XVII^{ème} siècle à partir de l'île de Curaçao.

Le **corossol** est un gros fruit de couleur vert sombre, en forme de cœur hérissé d'épines souples.

Il devient vert jaunâtre à maturité. Sa chair est blanche, odorante, crémeuse et contient des graines noires et aplaties.

Les corossols font partie de la famille des annonées qui comprend notamment

- le cachiman ou cœur de bœuf à peau lisse,
- la chérimole fruit en forme de cœur et à l'allure d'un artichaut,
- la pomme-cannelle, fruit plus petit qui rappelle une pomme de pin.

Le corossolier fleurit toute l'année. La pollinisation est assurée par les fourmis et d'autres insectes, mais pour augmenter les rendements les horticulteurs procèdent désormais à des fécondations artificielles.

Les fleurs du corossolier apparaissent sur de gros pédicelles (de 15-20 mm de long) opposés aux feuilles. Les 6 pétales sont jaunes, charnus et épais.

Les 3 pétales externes sont largement ovales, aux bords rapprochés, sans se superposer.

Les fruits poussent sur le tronc comme sur les branches et sont lourds :

ils peuvent peser jusqu'à 5 kg !

Les corossols sont mûrs quand la peau s'enfonce légèrement sous la pression des doigts et que les petites épines commencent à noircir.

Le corossol est un fruit énergétique ayant une forte teneur en glucides.

Il est riche en vitamine C, laquelle facilite l'absorption du fer présent également dans le corossol.

Il contient également des fibres et des minéraux, notamment du potassium, calcium et magnésium...

😊 Le corossol peut se consommer nature sans ajout de sucre. Il se déguste aussi en salade de fruits, jus ou sorbets.

😞 Le bain des feuilles est traditionnellement utilisé pour calmer les nourrissons.

L'infusion des feuilles est utilisée chez l'adulte comme somnifère et comme sédatif.

😞 **Mise en garde :**

la consommation de corossol et de pomme cannelle pourrait avoir un lien avec des syndromes parkinsoniens. Rien n'est prouvé, L'Agence de sécurité sanitaire recommande d'approfondir les études

Depuis le milieu des années 1990, des études ont démontré la prévalence, en Guadeloupe, d'une forme atypique de syndromes parkinsoniens. Les chercheurs se sont penchés sur la question et ont émis l'hypothèse que cette importante et indéniable prévalence pouvait être liée à l'alimentation, plus particulièrement à la forte consommation, sous diverses formes, de corossols et de pommes-cannelles.

Les recherches se poursuivent. Saisie sur ce sujet en 2008, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) n'a rendu son avis qu'en avril 2010. Elle recommande de « poursuivre la surveillance épidémiologique des cas atypiques de Parkinson et de mettre en place un suivi de toxicovigilance relatif à la consommation de corossols et d'extraits de corossols », mais n'édicte en revanche aucune interdiction, ni même de conseil, relatif à la consommation de ce fruit.

AFSSA – saisine no 2008-SA-0171 http://pam.asso.fr/IMG/pdf_avis_AFSSA_corossol.pdf

En plus de ces observations cliniques chez l'homme aux Antilles, des études chez l'animal ont mis en évidence un effet



neurotoxique de l'annonacine, extraite du corossol, et une cytotoxicité des alcaloïdes isoquinoléiques présents dans le corossol. Cependant, selon l'AFSSA, ces données ne permettent pas de conclure à l'association entre la consommation de corossol et l'augmentation de la fréquence de la maladie de Parkinson, mais la consommation de produits contenant du corossol doit faire l'objet d'une surveillance épidémiologique.

Famille des Annonacées

Une centaine d'espèces d'arbres et d'arbustes est dénombrée dans le genre *Annona* (famille des Annonacées), presque toutes originaires d'Amérique tropicale. Les feuilles sont alternes, simples, entières et fermes (ou coriaces). Le feuillage est caduc ou persistant. Les fruits sont très appréciés et comportent une quantité plus ou moins importante de graines noires ou marrons, de taille moyenne.

Seules 4 espèces et un hybride du genre *Annona* sont véritablement cultivées pour leur fruit : *A. cherimola* (la chérimole), *A. muricata* (le corossol), *A. reticulata* (le cachiman), *A. squamosa* (la pomme-cannelle) et *A. squamosa* x *A. cherimola* (l'atemoya). D'autres sont parfois cultivées à l'échelle du jardin familial comme *A. diversifolia*, *A. glabra* et *A. montana* ; ainsi qu'une espèce du genre *Rollinia* (*R. mucosa*).

Les exigences écologiques des différentes espèces ont conditionné leur distribution dans le monde.

La **chérimole** pousse idéalement en altitude dans les régions tropicales ou dans des climats tropicaux exempts de gelées. Elle se cultive en de nombreux endroits dans les deux Amériques, y compris la Californie et Hawaï. En Méditerranée, sa culture se concentre surtout dans le Sud de l'Espagne, à Madère et en Israël.

La chérimole en forme de cœur présente une écorce légèrement rétractée et des graines noires non comestibles. Sa saveur est douce acidulée à douce. La chair blanc-jaune fond en bouche mais n'est pas très juteuse. Les chérimoles sont disponibles presque toute l'année. Ce fruit ovale, souvent légèrement déformé en oblique a une longueur de 10 à 20 cm et un diamètre de 7 à 10 cm. Sa peau est lisse ou légèrement granuleuse

Le corossol, le cachiman et la pomme-cannelle (espèce la plus diffusée à travers le monde) se rencontrent dans les zones tropicales.

L'atemoya, compte tenu de ses parents, supporte des températures intermédiaires rencontrées en Israël, Californie, Floride, Australie, Hawaï.

http://caribfruits.cirad.fr/production_fruitiere_integree/conduite_de_son_verger/les_cultures/pomme_cannelle_et_autres_annonnes

L'ylang-ylang (*Cananga odorata*)

Il appartient à la famille des Annonacées, mais il n'est pas cultivé pour ses fruits.

C'est un arbre ornemental caractérisé par le parfum très fort de ses fleurs. Celles-ci ont de longs pétales (8 à 12 cm) jaunes et pendants.

Les fruits sont des baies noires.

Cet arbre, qui atteint 15 m de hauteur, est originaire de l'Asie du Sud-Est.

Les fleurs de l'ylang-ylang donnent après distillation une huile essentielle réputée en parfumerie.