

L'abricot pays

PRESENTATION

Abricot-pays : *Mammea americana*
Creole : zabwicot péyi
Anglais : mamey apple, mammee
Espagnol : mamee

Natif des Caraïbes et de l'Amérique Centrale, c'est un fruit que l'on trouve dans l'ensemble de l'Amérique Tropicale.

Selon Jacques Fournet, auteur d'une flore illustrée des Antilles (2002), « l'abricot-pays est l'un des rares fruits indigènes endémique du bassin caraïbe ».

Les amérindiens l'appelaient manchibouï. Le père Labat, qui le découvre au XVIII^{ème} siècle lors de son séjour aux Antilles, note que « les Français ont donné le nom d'abricot à un fruit que les Espagnols appellent mamee. Ce nom français ne lui convient que pour la couleur de la chair, car pour tout le reste il ne lui ressemble point du tout ».

A l'époque, la manière la plus commune de manger l'abricot-pays est de le couper en tranches assez fines, mises à macérer pendant une heure dans un plat avec du vin et du sucre.



RECHERCHE AGRONOMIQUE

L'abricotier des Antilles (*Mammea americana* L., famille des Clusiaceae), ou abricotier-pays, était présent à la Martinique avant la colonisation européenne et a été décrit par les premiers explorateurs espagnols. C'est un arbre largement implanté dans les jardins de grande taille ou en bords de parcelles, et sub-spontané dans toutes les zones pluvieuses de l'île.

Ses fruits sont pourtant très peu diffusés sur les marchés et très peu consommés malgré leurs fortes potentialités, tant en fruit de table que pour la transformation en boissons et confitures. Malgré l'attrait pour ce fruit, il n'existe aucune production intensive d'abricot-pays à la Martinique et en Guadeloupe.

Le CIRAD Martinique a réalisé sur toute l'île en 2005, une prospection participative « à la recherche des abricots de bonne qualité » pour tenter de valoriser ce patrimoine à un niveau économique : les enquêteurs se sont déplacés sur les indications de la population vers des arbres recommandés pour la bonne qualité de leurs fruits.

Cette prospection a montré que l'espèce présente une grande diversité de ses fruits, tant au niveau de leur apparence (calibre du fruit, nombre et adhérence des graines, coloration de la pulpe) que de leurs qualités organoleptiques (arômes, acidité, teneur en sucre). Les dix meilleurs individus prospectés, sélectionnés selon une grille pré-établie de caractères, ont été décrits, clonés par greffage et mis en comparaison sur une parcelle expérimentale, avec un dispositif statistique. L'objectif de cette expérimentation est de comparer les différents clones rassemblés dans des conditions identiques, et d'établir un référentiel agronomique pour la culture.

Quelques inconnues importantes doivent être levées, comme la sensibilité aux ravageurs en culture intensive, les techniques de taille permettant une accessibilité à l'ensemble de la frondaison, l'âge de première mise à fruit, le rendement agronomique, le point optimal de cueillette et les conditions de conservation du fruit.



UTILISATION CULINAIRE

Ce fruit au parfum délicat se consomme surtout en jus, en sorbet et en confiture.

Bien que délicieux, ce fruit n'a pas fait l'objet, dans le monde, d'attention sérieuse du point de vue culinaire.

Pour sa préparation, il est nécessaire, en l'épluchant, de bien enlever la petite pellicule jaunâtre qui recouvre la pulpe, sinon le fruit garde une amertume. Alors la chair crue peut être servie en salade de fruits, ou avec du vin, du sucre ou de la crème. Elle peut aussi être travaillée en bavaroise, additionnée d'un coulis d'abricot frais saupoudré de cacao-pays râpé.

A Cuba et à Porto-Rico, l'abricot est employé pour faire des milkshakes appelés « batido de mamey ». La chair peut également être consommée cuite. Aux Bahamas, la chair est d'abord mise dans l'eau salée afin d'enlever son amertume, avant de la faire cuire avec du sucre pour en faire de la confiture.

Les fleurs sont également connues pour leurs propriétés médicinales : autrefois, une liqueur aromatique, du nom « d'Eau de Créole », était distillée à partir des fleurs de l'abricot, et utilisée pour ses vertus toniques ou digestives.



COMPOSITION ALIMENTAIRE (pour 100 g)

Sources : Food Composition tables for use in the English speaking Caribbean, 1974 Caribbean food and nutrition institute Jamaïque.

Energie	47 kcals	Fibres	1 g
Humidité	87 %	Cendres	0.5 g
Protéines	0.5 g	Ca	13 mg
Lipides.....	0.2 g	P.....	15 mg
Glucides.....	12 g	Fe	0,5 mg

Remarques :

L'ensemble de la plante est réputé pour ses vertus médicinales. Depuis la graine utilisée en frictions capillaires contre les poux, jusqu'à la pelure séchée utilisée en décoction comme vermifuge ou cicatrisant. C'est sa teneur en coumarines qui donne à la plante ses propriétés antiseptiques.

POUR EN SAVOIR PLUS...

Ouvrages et textes

Fruits des Antilles. 2004, V. & F. Lebellec, 128 p. Guadeloupe, PLB Editeur.

Flore illustrée des Phanérogames de Guadeloupe et de Martinique. 2002, J. Fournet., 2 Vol : 2 538 p. CIRAD & Gondwana Editeurs.

Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France : produits du terroir et recettes traditionnelles. Guadeloupe. 1998, 379 p. Albin Michel/CNAC/ Région Guadeloupe, Editeurs.

Sites Web

Abricotier des Antilles, article encyclopédie libre Wikipédia : http://fr.wikipedia.org/wiki/Abricotier_des_Antilles

A la découverte des fruits des Antilles : http://caribfruits.cirad.fr/fiches_fruits/abricot_pays

Potentiel commercial de l'abricot-Pays : http://www.cirad.fr/ur/index.php/production_fruitiere/themes_et_projets_de_recherche/pratiques_agronomiques/evaluation_des_potentialites

En anglais

Mamey *Mammea americana* L. In : Fruits of warm climates. Julia F. Morton, Miami, FL. Université de Purdue : <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/mamey.html>

Mieux connaître les produits locaux et la recherche agronomique : http://www.antilles.inra.fr/informer_et_former/dossiers_et_documents

RECETTE ORIGINALE



ABRICOT-PAYS AU VIN ET À LA CANNELLE

Ingrédients : pour une assiette

1 abricot-pays coupé en fines lamelles,
 3 cuillères de sucre de canne cristallisé,
 50 cl de vin, 1 pincée de cannelle, 1 zeste de citron.

Technique :

Choisir un abricot bien mûr.
 Peler l'abricot en enlevant soigneusement la pellicule «couleur crème» qui recouvre la pulpe orangée.
 Couper la pulpe en fines lamelles, ajouter le vin et laisser macérer quelques heures au réfrigérateur.

Avant de servir, saupoudrer de cannelle en poudre et de sucre de canne, dans lequel on aura ajouté un zeste de citron. Décorer.

