

## FRUITIER

# Le ACHACHAÏRU

*Garcinia humilis*, Famille : CLUSIACEAE

Nom tahitien : non défini

### TEXTE

#### PRÉSENTATION ET ORIGINE

- Le Achachairu est un fruitier originaire de la région pré-amazonienne, et plus précisément celle du Sud-Est de la Bolivie. Il est de la famille de la Mangoustine (fruit rond mauve bien connu mais dont le nom est souvent déformé : Mangoutan). Le Achachairu est souvent appelé par son diminutif : Achacha.
- Il a été propagé dans quelques régions tropicales essentiellement en Amérique centrale, Océanie, Australie et Asie. Il a été introduit en Polynésie (à Huahine, puis à Tahiti, en milieu des années 90) sans manifestation d'aucun caractère envahissant.

#### ASPECT ET VARIÉTÉS

- L'arbre a une structure symétrique de forme pyramidale et possède des branches latérales plus longues et un feuillage persistant plus dense que le mangoustan avec une taille pouvant atteindre une douzaine de mètres de haut mais peut être taillé et / ou greffé.
- Le fruit, à maturité, est toujours orangé, de la taille d'une goyave classique mais plus pointu du côté de sa queue (pédoncule). La peau se détache aisément de sa douce et savoureuse chair agréablement acidulée.

#### VALORISATION

##### Intérêts et usages

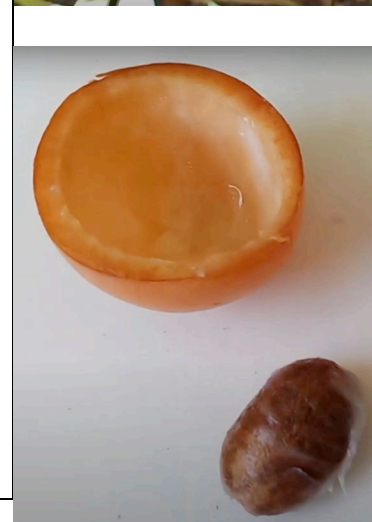
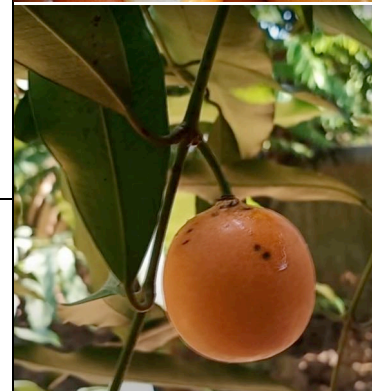
Le fruit se cueille à maturité totale (orange) et se conservera mieux autour de 15 C°. Aussitôt récolté, il est prêt à être dégusté.

- La pulpe est aussi utilisée en boissons, sorbets et crèmes glacées.
- La peau n'est pas amère, elle est broyée pour agrémenter des jus, des alcools
- Ce fruit conserve un aspect correct pour être exporté par avion sur des marchés éloignés. Quoi qu'il en soit il apporte, en fin de saison fruitière (chaude & humide), une bien agréable complémentarité.

##### Valeurs alimentaires

Le Achachaïru est particulièrement riche en :

- vitamines : surtout C et folate du groupe B, etc...
- minéraux : potassium ...
- antioxydants : Il offre un potentiel divers et considérable, notamment sa graine.



### Autres utilités

- Le bois rougeâtre est utilisé pour la menuiserie courante.
- Ses propriétés pharmacologiques ont été analysées :
  - Dans sa pulpe et peau : des propriétés cardioprotectrices.
  - Dans son fruit et sa graine la Guttiférone A, composé à propriétés gastroprotectrices, antinociceptives et antiprolifératives de son fruit. La graine se révèle aussi être active contre la leishmaniose.
  - La graine et la peau offre des composés antioxydants particulièrement intéressants.
  - Sa feuille est aussi utilisée traditionnellement pour des propriétés médicinales.

### **GESTION EN AGROÉCOLOGIE**

Exposition : ensoleillée au stade adulte, mais se développe mieux sous demi-ombrage jusqu'à ce stade.

#### Conduite de la culture :

- Le franc-pied s'espace d'environ 7 mètres si taillé régulièrement, sinon un peu plus.
  - Le plant greffé à 6 mètres.
- S'il est bien soigné, il peut atteindre des rendements de 15 tonnes par an, par hectare.

Besoin en eau : Résiste bien aux périodes de sécheresse mais donnera mieux si irrigué.

Tolérance au vent : bonne.

Sol : bien drainant, non compact, impérativement riche en matière organique. Il tolère les zones pentues. Il tolérerait d'éventuelles courtes périodes d'inondation.

Vie du sol : la protection du sol par un paillis est toujours très favorable et le nourrit.

PH du sol : 5,5 à 7 à tester sur atoll.

Tolérance à la salinité : faible, à éloigner des zones à embruns marins.

Contribution à la prévention de l'érosion des sols : correcte.

Altitude : vu jusqu'à 900 mètres selon les données.

Saison océanienne de plantation : toute l'année même en saison sèche si arrosé.

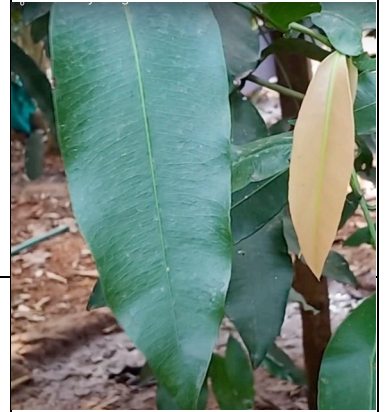
Relation avec les pollinisateurs : auto-pollinisation (petites fleurs peu attractive)

Impacts bénéfiques sur biodiversité : hébergement des auxiliaires

Elevage intégré : bonne compatibilité avec la volaille, avec les ovins (herbivores légers)

Fertilisation : peu exigeant, mais produit d'autant plus que de la richesse en matières organiques est présente au sol ou est fournie : paillages, épandage de fumiers compostés, déchets de pêche et / ou d'aquaculture sous paillis, cendres de bois, etc.

Sensibilité aux nuisibles : Le Achachairu semble résistant à tous nuisibles dans la mesure d'un contexte diversifié, de méthodes de culture naturelles, d'un sol drainant.



<p><u>Cycle de culture</u> :</p> <p>Sur les îles hautes polynésiennes, ce fruitier produit en fin de saison chaude mais pas toutes les années, les saisons véritablement fraîches semblent plus favorables à initier une bonne fructification.</p>	
<p><u>Délai d'obtention 1ères récoltes</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• franc-pied environ 7 ans à partir du repiquage et dans de bonnes conditions</li> <li>• greffé : pas de données trouvées.</li> </ul> <p><u>Taille</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 ans après repiquage : étêtage régulier de la tige centrale, même si le 1<sup>er</sup> étage semble arrêter la croissance.</li> </ul> <p><u>Mode de multiplication</u> : relativement fidèle par la graine (franc-pied) ; Greffage possible mais porte-greffe et greffons restant à travailler. Marcottage à exclure (toujours beaucoup plus faible).</p>	
<p><b>CONCLUSION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Achachairu est, vraiment, un arbre intéressant du fait de la plaisante saveur de son fruit, de ses caractéristiques nutritionnelles, de ses composants à potentiels pharmaceutiques...</li> <li>• La série de produits agroalimentaires, dont il peut être la source, représente un intérêt considérable.</li> <li>• Le greffage est à travailler afin d'obtenir une productivité rapide des meilleurs fruits et les caractéristiques les plus souhaitables tant pour du porte-greffe convenant à divers types de sols océaniques que pour l'excellence de variétés sur lesquelles prélever les greffons.</li> </ul>	