

Famille : Broméliacées, la plupart des membres de cette famille sont des plantes épiphytes*.

Genre & espèce : *Ananas comosus*.

L'Ananas



L'ananas est produit par la plante portant le même nom. C'est une plante herbacée vivace de 1 m à 1,50 m, formée en tous sens de feuilles en rosette persistantes longues et étroites, coriaces et épineuses, de 50 cm à 1,80 m de long. C'est une plante tropicale qui ne tolère pas les températures inférieures à 10°C, pour cette raison évidente, il n'est pas possible de la cultiver en France métropolitaine sauf en serre chaude.

* épiphyte : plant poussant sur une autre plante, mais non parasite de celle-ci.

Bien qu'il existe de nombreuses variétés, le marché mondial de l'ananas est basé sur un petit nombre d'entre elles qui sont le Cayenne, le Red Spanish, le Queen et l'Abacaxi. A La Réunion et à l'Ile Maurice, on cultive le Queen Victoria (ou Victoria), un petit fruit à chair tendre, très sucrée, jaune vif et à feuilles épineuses. On le considère comme le meilleur des ananas.



Origine

C'est Christophe Colomb qui fut, semble-il, le premier européen à goûter l'ananas en Guadeloupe dans l'archipel des Antilles (1493-1496) où le fruit est cultivé par les autochtones. Mais l'ananas serait en fait originaire du Brésil et du Paraguay. Son nom viendrait du mot *guarani nana* signifiant parfumé.

Dès lors, l'ananas est présent sur les tables royales de l'Europe. La présentation du premier ananas produit sur le sol anglais dans une serre chauffée par le jardinier du roi Charles d'Angleterre est un évènement.

Le fruit voyageant mal, la culture de l'ananas en Europe se développe au milieu du 18e siècle. Mais cette culture européenne décline rapidement en raison de l'amélioration des transports et de l'optimisation des moyens de conservation. L'ananas est désormais cultivé dans les pays tropicaux.

L'Europe importe donc des ananas en provenance entre autre du Costa Rica, de la Côte d'Ivoire, du Ghana, du Brésil ou d'Amérique Centrale.

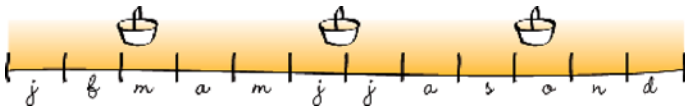
Atouts nutritionnels

Disponible tout au long de l'année, savoureux et rafraîchissant, l'ananas fournit de nombreux minéraux, oligo-éléments et vitamines (en particulier la vitamine C, présente au taux intéressant de 18 mg aux 100 g). Et cela avec un apport énergétique modéré : 52 kcalories aux 100 g.

Il renferme une enzyme originale, la broméline, capable de démarrer et de faciliter la digestion des protéines.



Floraison et cueillette



Comment ça pousse ?

L'ananas est une plante donnant un fruit unique 12 à 15 mois après la plantation. Après la récolte, la plante produit des rejets qui seront utilisés pour de nouvelles plantations. Il faut donc compter 2 ans entre deux productions d'ananas sur une même parcelle.

L'ananas n'est pas un véritable fruit, mais un ensemble de fruits (entre 60 et 200) soudés entre eux en spirale autour d'un axe central. Il ne contient pas de graines car les fleurs ne sont pas fécondées.

On le récolte à maturité des fruits, lorsque la couleur externe du fruit passe du vert au jaune. Les ananas sont des fruits non-climactériques* : une fois cueillis, ils ne mûriront plus. Pour obtenir des fruits de taille et de forme homogène, la floraison est provoquée par « hormonage ». Une solution à base d'éthylène est déposée au cœur de la plante afin de déclencher la naissance des fruits. Outre l'homogénéisation de la production, cette technique permet de récolter les ananas à des dates connues à l'avance, ce qui facilite le transport par avion ou par bateau.

Il est possible de faire pousser un ananas chez soi. Il suffit de planter la sommité feuillée du fruit dans un pot avec de la terre humide, de placer celui-ci dans une pièce bien éclairée, avec un peu de patience et de soin vous récolterez un ananas au bout de deux ans.

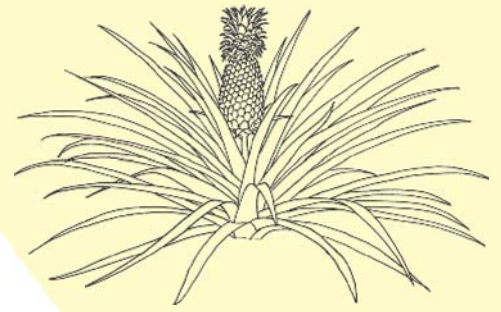
Goûts & utilisations...

De par son origine tropicale, l'ananas est présent toute l'année sur nos étals, mais nous le consommons de préférence en hiver lorsque les fruits locaux sont en moins grand nombre.

La couleur n'est pas toujours un indicateur suffisant pour choisir le fruit, son odeur fruitée, son poids et la fraîcheur de ses feuilles sont de meilleurs indices.

Comme la plupart des fruits tropicaux, l'ananas ne supporte pas les températures inférieures à 7°C. Mieux vaut le conserver dans le compotier à température ambiante. Une fois coupé, il peut tout de même être conservé quelques jours au réfrigérateur. La base de l'ananas est toujours plus mûre que le sommet, c'est pour cette raison qu'on le coupe dans le sens de la longueur.

L'ananas consommé frais (coupé en tranches, en salade de fruits,...) donne une touche d'exotisme aux desserts. Il est aussi fréquemment utilisé dans les plats salés pour accommoder le porc, le canard ou le poisson.



* non-climactérique : un fruit est dit climactérique si sa maturation est dépendante de l'éthylène (hormone végétale). Les plus connus sont : la pomme, la poire, la tomate, le melon, la pêche, l'avocat... Inversement un fruit non-climactérique ne dégage pas d'éthylène, il ne mûrit donc plus.

Contes, légendes...

Originaire d'Amérique du sud, c'est avant tout dans cette région que l'ananas entre dans les rites traditionnels. Les feuilles raides et piquantes de la plante furent exploitées dans les rituels de passage à l'âge adulte chez les indiens d'Amérique centrale.

Bien que la diffusion de l'ananas dans le monde soit relativement récente, des légendes naissent dans les régions où il est cultivé.

A Madagascar, une femelle crocodile nageant avec sa progéniture dans les eaux saumâtres d'un estuaire rencontra un requin. Afin de mettre à l'abri ses petits, elle les projeta sur la terre ferme d'un coup de queue. Lorsque les jeunes crocodiles retombèrent, leurs têtes s'enfoncèrent dans la terre. Ils agitèrent tellement leur queue pour se dégager que celle-ci se découpa en lanières et de leurs dents, des racines poussèrent. Une nouvelle plante était née : l'ananas. Et pour rappeler son origine, le fruit est recouvert d'écailles et ses feuilles sont épineuses.