



# Atemoya

*Annona cherimola x Annona squamosa*

## Plantes alimentaires

- Fruits
- Atemoyas

L'atemoya ou pomme cannelle est un hybride de deux fruits, la pomme à sucre et la cherimole. La chair du fruit est blanche, parsemée de graines noires. Son goût est délicat, très sucré et parfumé.



## Identité

Nom scientifique

***Annona cherimola x Annona squamosa***

Famille

**Annonaceae**

Statut Biogéographique

**Plante exotique**

Origine géographique

**Amérique**

Distribution géographique

**Régions tropicales**

Noms Kanak

--

Autres noms communs

**Pomme cannelle**

## Description



Type de plante

**Arbuste**



Feuillage

**Persistant**



Type de fruit alimentaire

**Fruit à pépins**



Couleur du fruit

**Vert**

Durée de vie

**Pluriannuelle**

Hauteur à maturité

**Entre 2 et 5 m**

Largeur à maturité

**Entre 50 cm et 2 m**

Système racinaire

**Peu développé**

## Conduite culturale

Multiplication

**Greffage**



Pollinisation

**Par les insectes**

Où planter ?

**Pleine terre**



Croissance

**Lente**

Type de sol

**Argileux, Limoneux, Sableux, Humifère, Calcaire / corallien**



Entretien / Soins

**Facile**



Exposition au soleil

**Soleil**

Densité

**660 plants/ha**



Besoin en eau



Productivité

**20 à 30 kg/arbre**



Résistance à la sécheresse



## Santé

Résistance aux ravageurs



Résistance aux maladies



Principaux ravageurs

**Cochenilles, Pucerons**

Principales maladies

--

## Usage & vertus

Alimentation

**Produit frais**

Vertus

--

Autre usage

--

## Saisonnalité

Floraison

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Fruits

Taille



## Description

### ■ Caractéristiques du produit principal

: culture pérenne produisant un fruit cordiforme à conique selon les variétés, pouvant peser jusqu'à 2 kg. L'atemoya est un fruit d'excellente qualité organoleptique. La peau est plus ou moins mamelonnée, de couleur verte à jaunâtre. La pulpe, blanc-crème et molle, contient de nombreuses graines noires. Elle est fondante bien que peu juteuse. Son goût est délicat, parfumé, à la fois sucré et légèrement acidulé. Elle se consomme crue et sert à la préparation de boissons et sorbets. Le fruit est riche en calcium, vitamine C et protides.

■ **Critères de qualité** : couleur vert-jaunâtre à maturité, teneur en pulpe et sucres.

■ **Cultivars** : Pink's Mammoth et African Pride sont introduits depuis 1990 à la Station de Pocquereux.

■ **Potentiels de production** : la bibliographie indique un potentiel de 20 à 30 kg de fruits par arbre par an. La biologie florale de cette espèce (dichogamie) peut engendrer des problèmes de pollinisation.

## Faisabilité technique en Nouvelle Calédonie

■ **Zones de production à privilégier** : les zones à forte humidité relative, dont les sols sont drainants, profonds (alluvions) sont propices à la culture de l'atemoya. Des sols plus légers, schisteux ou sableux peuvent convenir. Les conditions hydromorphes sont proscrites car favorables au

développement des pourritures racinaires.

■ **Producteurs ciblés** : groupement de petits arboriculteurs.

■ **Saison de production** : mars-mai.



*Atemoya*

## Contraintes de quarantaine

■ Mouche des fruits (*Bactrocera* sp.) et cochenille (*Icerya seychellarum*).

## Opportunités commerciales

■ **Marché local.**

■ **Marché export** : fruit frais haut de gamme et produit transformé.

■ **Transformation** : à évaluer.

■ **Volumes** : à préciser.

■ **Prix moyens** : à préciser.

## Mesures d'accompagnement

■ **Recherches** : pollinisation, itinéraire technique, traitement de désinfestation contre les mouches des fruits, transformation, conditionnement.

■ **Développement** : production de plants (greffés). Parcelles de démonstration dans le cadre de la diversification de l'atelier production de fruits de l'exploitation.

■ **Accès aux marchés** : packaging, marketing qualité du produit haut de gamme (frais et transformé).

## Quelques liens

1. <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/atemoya.html>
2. <http://www.crfp.org/pubs/ff/cherimoya.html>
3. [http://www.unece.org/trade/agr/s\\_tandard/fresh/fresh\\_f/47annon.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/s_tandard/fresh/fresh_f/47annon.pdf)

## Principaux atouts

■ Cultivars introduits à la Station de Pocquereux.

■ Technique de multiplication sur porte-greffe *Annona reticulata* (cœur de bœuf) acquise.

## Inconvénients

■ Délai plantation - récolte.

■ Pollinisation, utilisation de gibbérellines.

■ Evaluation de l'itinéraire technico-économique.

■ Choix et évaluation de l'influence du traitement de désinfestation thermique composition moyenne.

■ Manutention et transport délicats.

■ Accès aux marchés export : méconnaissance du type de demande du produit frais et transformé.



Pour 100g	Composition
Calories	94
Eau	75 g
Proteines	1,07 - 0,4 g
Graisses	0,4 - 0,6 g
<b>Sucres</b>	<b>24 g</b>
Fibres	0,05 - 2,5 g
Sel	4 - 5 mg
Potassium	250 mg
Magnésium	32 mg
Calcium	17 mg
Vitamine C	50 mg
Carotènes	20 mg

Composition Moyenne

