

GOYAVE

Goyav (créole)
Guava (anglais)

Psidium guajava

Famille : Myrtacées

Nom commun : Goyavier

Nom latin : *Psidium guajava*

Origine : Pérou

Description

Le goyavier est un arbre robuste qui se dissémine facilement (par les oiseaux), ce qui le rend extrêmement commun aux Antilles. Cet arbre de 2 à 8 m de haut, présente un tronc tortueux et court, qui se desquame par plaques ainsi que les branches principales. Les fleurs sont blanches et odorantes, donnant des fruits globuleux, ovales ou en forme de poire. La peau verte devient jaune à maturité.

La chair peut être blanche, jaune, rose clair ou rougeâtre selon les variétés, de texture granuleuse et fondante. Certaines variétés sont plus adaptées que d'autres à la transformation, comme par exemple la "Red Supreme Ruby" à fruit sucré, la variété cubaine "Cuba Enana", ou la hawaïenne "Beaumont" (gros fruit à chair rose).

Techniques culturales

Multiplication : par bouturage ou par greffage (le semis de graines doit être réservé à la production de porte-greffe)

Plantation : planter tous les 6X6m ou 5X7m (environ 280 arbres/ha). Favoriser un mélange de variétés au sein du verger, ce qui améliore la pollinisation et donc les rendements.

Taille : Une taille de formation est nécessaire pour obtenir une frondaison légèrement évasée ; la taille d'entretien doit ensuite permettre la pénétration de la lumière et limiter la hauteur des arbres (maximum 4m).

Ravageurs et maladies : les nématodes (qui peuvent engendrer des baisses importantes de rendement); le *Phoma* sp (champignon), la variété "Beaumont" notamment y est très sensible; les thrips; aleurodes et cochenilles pouvant entraîner la fumagine; la mouche des fruits.

Besoins de la plante :

SOL : tout type de sol mais bien drainant. Le pH idéal est compris entre 5 et 7 ; il tolère les sols salins

EAU : entre 1000 et 4000mm/an. Une période sèche est nécessaire pour induire une bonne floraison



Nutrition

La goyave présente une teneur importante en vitamine C (25 à 1000mg pour 100g) ; cette teneur décroît de la peau au centre du fruit (consommer la peau !) A Madagascar, la décoction des feuilles est utilisée en gargarisme ou pour laver les plaies, afin d'en accélérer la cicatrisation.



Utilisation

Consommation en frais (limitée aux lieux de production du fait de la fragilité du fruit). On peut aussi confectionner des jus, purs ou en mélange, des sirops, des confitures et des pâtes de fruits.