



# Carambole

## *Averrhoa carambola*

**Famille :** Oxalidacées

**Nom commun :** Carambole

**Nom latin :** *Averrhoa carambola*

**Origine :** Sud Est asiatique

### Besoins de la plante

**SOL :** sol argileux et profond,  
pH = 5.5 à 6.5 idéal

**EAU :** plutôt résistant à la sécheresse,  
1500 à 3000 mm par an

**PLEIN SOLEIL** à légèrement  
ombragé.

### Techniques culturales

La greffe est la méthode à favoriser afin de s'assurer de la qualité gustative (non acide !) du fruit.

Plantation 6m x 6m, il est préférable de planter plusieurs variétés différentes pour favoriser une bonne fructification.

**Taille :** taille de formation (conserver 3-4 charpentières) et taille d'entretien pour limiter la hauteur de l'arbre.

**Fertilisation :** proportion des besoins en NPK Mg = 1 : 1 : 1 : 0.5, oligoéléments : Fe, Zn, Mn.

### Utilisation

Cru, à croquer, en jus ou en salade, la carambole est mûre quand les ailerons brunissent légèrement.

Cuite, en chutney (sauce aigre douce)

Le jus de fruit vert peut détacher le linge et décaper la rouille !

### Description

Arbuste mesurant de 5 à 12m de haut. Les fruits poussent en grappe sur les branches et sur le tronc quasiment toute l'année. Le carambolier donne des fruits au bout de 2-3 ans sur arbre greffé (5 à 6 ans si issus de semis)

Les fruits, de forme étoilée (5 ou 6 branches) ont une chair acidulée, charnue et très juteuse. Il existe plusieurs variétés, de aigre à douce, à couleurs variables : de blanches à orange.



### Nutrition

Peu calorique, (33 kcal/100g), riche en vitamine A et C, ne contient pas de fibre. Contient de l'acide oxalique, ne pas en abuser (comme de toutes les bonnes choses), si vous avez des problèmes de reins et éviter de manger les graines.