



139

nom vernaculaire	français	Pitahaya ou pitaya
	créole	Pom jaden, Syèj léza
	anglais	Pitaya, dragon fruit, strawberry pear
	espagnol	Pitaya
	allemand	Pitaya

Son nom scientifique est « *Hylocerus spp.* » de la famille des < Cactaceae > les cactées).
 Son nom vernaculaire vient l'amérindien taïno et signifie < fruit écaillé >.
 Le pitahaya est aussi appelé : fruit du dragon, raquette tortue.

fleur

Le pitahaya fleurit à la tombée de la nuit :
 grandes fleurs (30 cm) à pétales blanc crème,
 sentant la vanille qui ne tiennent qu'une nuit.

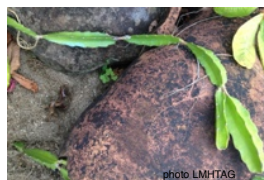


fructification

Mai à septembre
 aux Antilles.
 Décembre à avril
 à la Réunion.

fruit Pitahaya.

Fruit oblong de 10 cm de diamètre, de couleur rose, rouge violacé ou
 jaune selon les espèces, sans épines mais couvert d'écaïlle souples.
 La pulpe du fruit est blanche ou rouge et contient de nombreuses
 petites graines noires.



utilisations

Le pitahaya est consommé comme fruit de bouche,
 seul ou en salade de fruits.
 Sa pulpe a une texture qui rappelle celle du kiwi.
 Le fruit se mange à la cuillère, comme le kiwi.
 Avec la pulpe, on peut aussi réaliser des jus, des smoothies, des sorbets.
 Au Mexique on en fait de délicieuses « aguas frescas » :
 boissons réalisées avec de l'eau et la pulpe du fruit, mixées ensemble.
 La fleur non ouverte se cuisine comme un légume.

origine	Amérique latine (Mexique, Colombie). Petites Antilles (variété « <i>Hylocereus trigonus</i> »).
habitat	On cultive aujourd'hui le pitahaya dans toutes les régions tropicales et sub-tropicales du globe. Ce cactus aux allures de vigne vierge a été importé au Vietnam par les colons français au début du 19ème siècle. Ce pays est devenu le principal pays producteur avec 2000 hectares de culture. Le pitahaya est aussi cultivé dans toute l'Asie du Sud- Est (Malaisie, Taïwan) et la côte sud-est de la Chine. Les autres pays producteurs sont la Colombie, le Costa Rica, le Nicaragua ainsi que l' Australie, Israël et l'île de la Réunion.
type	Le pitahaya est une plante grasse rampante ou grimpante à tiges vertes qui atteignent de 6 à 12 m de long. Les tiges adhèrent au support grâce à des racines aériennes. Les tiges sont triangulaires et pourvues de courtes épines. Les principales espèces cultivées sont : - « <i>Hylocereus undatus</i> » : gros fruit (0,300 à 0,800 kg) oblong, de couleur rose à rouge et à chair blanche, - « <i>Hylocereus costaricensis</i> » : fruit rond de 0,250 à 0,600 kg de couleur rouge lie de vin, à chair rouge au goût de mûres, - « <i>Hylocereus purpusii</i> » : fruit oblong de 0,200 à 0,500 kg à la chair rouge, - « <i>Hylocereus polyrhizus</i> » : petit fruit de 0,130 à 0,300 kg, oblong, de couleur rouge et à chair rouge, - « <i>Hylocereus trigonus</i> » : petit fruit de 0,130 à 0,150 kg, lisse, sans écaïlle, de couleur lie de vin et à chair blanche, - « <i>Selenicereus megalanthus</i> », à la peau jaune et à pulpe blanche.