



154a

nom vernaculaire	français	Jujubier, pomme-surette
	créole	Sirèt, jijib
	anglais	Ber, Chinese apple, chinese date, indian jujube, merely jujube
	espagnol	Aprín, poneré, Ciruela india
	allemand	Indische Jujube, Filzblättrige Jujube

Le jujubier a pour nom scientifique « *Ziziphus mauritiana* ». C'est un arbre de la famille des « *Rhamnaceae* ».

Ses noms vernaculaires sont : jujubier tropical, jujubier des iguanes, pomme-surette, bidira, dindoulie, pomme-malcadi, liane croc-chien, gigeolier...

En anglais, cet arbre porte aussi les noms de : Indian Plum, Indian cherry and Malay jujube.

À la Jamaïque, on l'appelle : coolie plum ou crabapple.

À la Barbade : dunk ou mangustine.

À Trinidad et en Afrique tropicale : dunks.

En Australie (Queensland) : Chinese apple.

En espagnol, et selon les pays hispanophones, cet arbre porte les noms de : ponsigne ou yuyubo (Venezuela); aprin ou yuyubi (Porto Rico); perita haitiana (République Dominicaine).

Aux Philippines il est appelé : manzana ou manzanita (pomme, petite pomme). En Malaisie : bedara. En Indonésie et au Surinam : widara.

En Thaïlande : phutsa ou ma-tan; Au Cambodge : putrea.

Au Viêt Nam : tao or tao nhuc et en Inde : ber, orbor.

Une plante, l'oxalide d'Europe « *Oxalis stricta* L » , qui pousse dans les zones tempérées à froides, porte le même nom : surette. Il s'agit d'une plante comestible dont les feuilles ressemblent à celles du trèfle.

utilisations > voir page 2/2

origine	Asie du Sud-Est (Indo-Malaisie).
habitat	De ses régions d'origine, le jujubier a été introduit puis a proliféré dans de nombreuses régions subtropicales et tropicales au climat relativement sec, de l'Afrique du Sud, au Moyen-Orient, en Inde, en Chine, en Australie, dans les différentes îles du Pacifique (au point de devenir une plante envahissante aux îles Fidji et en Australie, régions nord du Queensland), ainsi qu'en Amérique centrale et du Nord. Aux Antilles, le jujubier y a été introduit au 19ème siècle. Une autre variété « <i>Ziziphus jujuba</i> » (Chinoise jujube) pousse elle, dans les zones tempérées du globe.
type	C'est un arbuste buissonnant haut de 4 à 5 mètres, aux rameaux épineux retombants ou bien un arbre épineux à la durée de vie moyenne (25 ans), pouvant rapidement atteindre 4 à 12 m de hauteur avec un étalement de 5 m. Selon les climats, le feuillage du jujubier sera persistant ou caduc (<i>ses feuilles tombent : ce dernier cas survenant généralement en cas d'alternance saison humide / saison sèche</i>). Les feuilles mesurent jusqu'à 6 cm de longueur. Elles sont vernissées et vert foncé sur le dessus, pubescentes (<i>couvertes d'un duvet de poils fins et courts</i>) et vert pâle à vert-beige sur le dessous.





154b

nom vernaculaire	français	Jujubier, pomme-surette
	créole	Sirèt, jijib
	anglais	Ber, Chinese apple, chinese date, indian jujube, merely jujube
	espagnol	Aprín, poneré, Ciruela india
	allemand	Indische Jujube, Filzblättrige Jujube



utilisations

Cueillis juste avant la pleine maturité, les fruits, à la chair blanche et craquante, sont acidulés et sucrés, légèrement juteux. Récoltés plus tard, les fruits deviennent plus farineux. De même, l'arôme léger et agréable des fruits cueillis à point devient plus fort et musqué chez des fruits très mûrs. Quant aux fruits trop mûrs, ils ont tendance à brunir, se rider et à dégager une odeur assez peu agréable. Il est donc important de consommer ces fruits au bon stade, juste avant la pleine maturité. Leur teneur en sucre est comprise en général entre 17 et 19%, mais peut aller jusqu'à 30% selon les variétés. Ils sont également riches en vitamines A et C.

Les surettes se consomment fraîches, crues ou transformées : cuites au sirop ou en compote, séchées (entières, réduites en poudre), en jus, en liqueur ou en rhum arrangé.

En Inde et au Pakistan on réalise le « ber butter » (*compote de surettes additionnée de cannelle, zeste et jus de citron, clou de girofle*). Les fruits peuvent être aussi séchés ou confits. Quant aux surettes peu mûres elles sont traitées en pickles (*salées en saumure, égouttées, puis cuites au sirop additionné d'acide citrique*) et en chutneys.

En Afrique, les fruits sont aussi consommés frais ou transformés. La pulpe fermentée sert à réaliser des cakes (type gingerbread). Les fruits séchés sont utilisés pour faire une boisson alcoolisée, le « Kachaso ».

Au Sud du Sahara, certaines populations utilisent une farine grossière extraite des fruits du jujubier, farine extraite par battage de l'exocarpe, utilisée pour la confection de galettes consommées émiettées dans du lait ou du bouillon. Elle peut être utilisée pure ou en mélange avec de la farine de sorgho (Mauritanie).

En Asie du Sud-Est, les surettes non mûres sont consommées avec du sel (à la croque au sel). Mûrs, les fruits sont écrasés dans de l'eau pour réaliser une boisson très populaire. Les fruits sont séchés au soleil puis réduits en poudre.

En Indonésie, on consomme les jeunes feuilles cuites.

Au Venezuela, une liqueur à base de surettes est commercialisée sous le nom de « Crema de ponsigue ».

fleur

Floraison de juin à octobre aux Antilles.

Les fleurs sont très petites, jaunes à jaune-verdâtre et possèdent 5 pétales. Elles apparaissent groupées à l'aisselle des feuilles.

fructification Octobre à janvier aux Antilles.

fruit Pomme-surette, jujube tropicale, pomme-malcadi ou bidira.

C'est une drupe ayant l'aspect d'une petite pomme, de forme ovoïde à sphérique de 2 cm pour les arbres sauvages.

Le fruit contient un unique noyau composé de deux graines.

La peau est verte, virant au jaune-vert puis au rouge-brun, lisse, brillante, fine mais dure.