



3

nom vernaculaire	français	Akée
	créole	Aki
	anglais	Ackee, akee
	espagnol	Aki, fruto de huevo
	allemand	Akipflaume, akee

L'akée, dont le nom scientifique est « *Blighia Sapida* », est un arbre de la famille des < Sapindacées > (tout comme le quenettier fiche n°72 ; le litchi fiche n°76, le ramboutan fiche n°109, le longanier fiche n°134).

Le nom < *Blighia* > est dédié à William Bligh, capitaine anglais de la Bounty (voir fiche arbre à pain n°14) qui aurait introduit cette plante d'Afrique (Guinée) dans la région des Antilles, en particulier à la Jamaïque en 1793 (mais selon d'autres sources cette introduction serait antérieure, les graines ayant été apportées d'Afrique, par les esclaves, vers 1778). Il porte divers noms vernaculaires : aki, daki, kaha, surnommé aussi « ris de veau » en Martinique, « arbre à fricasser » en Haïti. « L'ackee » est le fruit national de la Jamaïque.

utilisations

Le fruit de l'akée n'est pas comestible en totalité : seuls les arilles charnus attachés aux graines sont comestibles, tandis que le reste du fruit ainsi que les graines sont toxiques. Le fruit ne doit être récolté qu'à complète maturité, lorsqu'il s'ouvre naturellement. Les fruits verts ou trop mûrs sont également vénéneux.

En effet, le fruit contient une toxine, l'hypoglycine. Cette substance provoque après ingestion une diminution sensible de la glycémie, provoquant des vomissements pouvant entraîner des convulsions et la mort, en particulier chez les enfants. Sa toxicité diminue grandement avec l'exposition à la lumière (après ouverture du fruit) mais n'est pas éliminée par la cuisson. Les accidents dus à la toxicité de ce fruit sont un problème récurrent notamment à la Jamaïque et à Haïti, mais aussi en Côte d'Ivoire, au Togo ou au Burkina-Faso.

Les arilles sont préparés bouillis dans du lait ou dans de l'eau, et servis seuls ou dans des plats de viande ou de poisson. L'ackée à la morue est le plat national de la Jamaïque, servi le plus généralement au petit-déjeuner (photo ci-contre>)

(la morue salée est sautée avec les ackées, du saindoux, des oignons, des piments, des tomates, des fines herbes, et peut être garnie de lard frit et de tomates fraîches).

L'huile d'akée contribue de façon importante à l'alimentation de nombreux Jamaïcains.

origine	Afrique centrale et de l'Ouest (Cameroun, Bénin, Burkina Faso, Côte d'Ivoire, Gabon, Ghana, Guinée, Guinée-Bissau, Mali, Nigeria, Sao Tomé-et-Principe, Sénégal, Sierra Leone, Togo).
habitat	L'akée a été répandu par la culture (pour son fruit comestible mais non sans dangers) dans toutes les régions tropicales, en Amérique centrale, aux Grandes et Petites Antilles et en Floride (USA). Il prospère surtout dans les régions chaudes et humides, à basse altitude jusqu'à 700 m d'altitude.
type	L'akée est un arbre de taille moyenne pouvant atteindre 10 à 12 mètres de haut, avec un tronc court et un houppier dense. Ses feuilles vert foncé, persistantes, coriaces, mesurent chacune de 8 à 12 cm de long sur 5 à 8 cm de large.

fleur Les fleurs sont petites, blanches et odorantes.

Elles sont groupées en grappes de 15 à 20 cm de long.

fructification Elle a lieu deux fois par an, en janvier-mars et juillet-septembre.

fruit Le fruit, en forme de poire rouge brillant à jaune orangé est une capsule à trois loges s'ouvrant à maturité pour laisser apparaître à trois grosses graines oblongues de couleur noir luisant, chacune posée sur un arille mou, spongieux, à chair blanc jaunâtre. Ces arilles évoquent du ris de veau.



ackee : plat national jamaïcain

photo lonelyplanetimages.com