



9

nom vernaculaire	français	Anacardier (pomme cajou)
	créole	Kajou
	anglais	Cashew nut
	espagnol	Cajuil, marañón, caracoli
	allemand	Kaschubaum

Son nom scientifique est « *Anacardium occidentale* » de la famille des <Anacardiaceae>, tout comme le manguier (fiche n°81) et le mombin (fiche n°12).
Étymologie : Anacardium du grec < ana > (semblable) et < kardion > (coeur) : pour la forme et la couleur de la pomme cajou.

fleur

De décembre à mars : fleurs blanches teintées de rose.



photo CIRAD Guadeloupe

utilisations

La « **pomme cajou** » :

Se consomme crue (goût de la pomme), en jus, en punch, ou cuite confite.

Sur l'île de la Désirade, la pomme confite dans un sirop de sucre est une spécialité : le pruneau Désirade.

On confectionne aussi du vin et du vinaigre à partir de la pomme cajou.

La « **noix de cajou** » :

La coque crue est toxique.

Les amandes sont pelées, séchées puis torréfiées (grillées).

Elles sont consommées avec les apéritifs et cocktails, et entrent comme garniture dans des currys.

origine	Nord-est du Brésil.
habitat	Du Brésil au Mexique. L'anacardier était déjà cultivé par les Amérindiens à l'époque pré-colombienne. Il se répand dans toutes les zones tropicales dès la découverte de l'Amérique, puis est introduit dans d'autres pays tropicaux par les Espagnols et les Portugais. Il est aujourd'hui cultivé en Afrique, aux Antilles, dans le Nordeste brésilien, en Asie du Sud-Est et en Inde. La noix de cajou est la principale exportation de la Guinée-Bissau.
type	Petit arbre pouvant atteindre 12 m de haut. Certains anacardiers peuvent être simplement buissonnants.

fructification Février à août.

Noix disposée sur un pédoncule en forme de poire (pomme cajou).

fruit **Pomme cajou** (rouge ou jaune) et **noix de cajou**.



photo LMHTAG



photo LMHTAG



photo LMHTAG



photo LMHTAG