



**L'ATEMOYA,  
FAMILLE DES  
ANNONACEAES**

Originaire de Floride, l'atemoya est issu d'un croisement, entre le zatte et le vrai cherimoya, par les Américains au début du 20<sup>ème</sup> siècle. Sa pulpe est plus parfumée, fondante et juteuse. Il connaît un succès mondial et il est d'ailleurs cultivé à grande échelle en Australie (premier producteur mondial).

# LE FRUIT D'UNE PASSION

Samuel Constancy a fondé Latitude Fruitière en 2012, à Saint-Philippe. Une pépinière spécialisée dans les espèces et variétés d'arbres fruitiers rares adaptées aux différents microclimats tropicaux et subtropicaux de La Réunion. Découverte.

Laila Bapoo - Photos : Gaël Ecot

**T**echnicien agricole de formation, Samuel Constancy se passionne pour les arbres fruitiers au gré de ses voyages aux Antilles (d'où il est originaire), en Inde et à La Réunion. Au fil de ses expériences dans le monde agricole, il se rend compte à quel point l'agriculture moderne est dommageable à l'homme et à l'environnement. Ainsi, il décide de privilégier les modes de

culture respectueux de la nature. C'est d'ailleurs au cours de son voyage en Inde qu'il se formera en agroécologie. En 2007, le jeune agriculteur revient à La Réunion avec une vision claire de son projet de pépinière de fruitiers rares. « Cela a mis du temps à sortir de terre, car la grosse difficulté dans le monde agricole, pour s'installer à La Réunion, n'est autre que le foncier. »

Finalement, l'activité de la pépinière démarre dans des conditions optimales en 2012 grâce à Benoît Morel, pionnier de l'agriculture biologique à La Réunion. Il met à disposition de Samuel Constancy une ombrière de 1000 mètres carrés pour développer sa production de plants et une parcelle de 2500 mètres carrés sur laquelle il peut implanter un verger de collection. **»**

A man with a beard, wearing a floral t-shirt and blue shorts, stands in a lush tropical garden. He is positioned to the right of a large, tall durian tree that dominates the center of the frame. The background is filled with various tropical plants, including palm trees, under a bright blue sky with scattered white clouds.

### LE DURIAN, FAMILLE DES BOMBACACEAES

Surnommé « le roi des fruits » en Asie du sud-est, d'où il tient ses origines, le durian est apprécié pour sa chair crémeuse et fondante au goût riche et unique qui rappelle des saveurs de caramel, de vanille, de liqueur, de café, de chocolat... selon les variétés. Décrit comme la crème pâtissière des fruits, il a une odeur très caractéristique à l'instar du jacque.



**1**  
**LE JAMALAC,**  
**FAMILLE DES**  
**MYRTACEAE**  
Il s'agit d'une nouvelle variété de jamalac introduite récemment à La Réunion. En provenance d'Asie du sud-est, ce fruit est beaucoup plus gros que les variétés déjà présentes localement et également plus sucré.

» **Deux sous-catégories de fruitiers rares**  
Le jeune cultivateur s'est spécialisé dans l'implantation de fruits lontan et de fruits d'introduction récente. Dans son verger collection, on y découvre les arbres du canistel, du chikoo, du durian, du ramboutan, de l'atemoya, du cherimoya, du zatte rouge, du zatte d'Amazonie, de la banane rouge, de la carambole, du corossol, du salak, de la figue, de la noix de cajou, de la noix de macadamia et bien d'autres espèces.  
Les fruits lontan font partie intégrante du patrimoine réunionnais. Ceux-ci ont été introduits au début du peuplement de l'île par les colons. « A l'époque, on les trouvait dans la cour des gramounes. Hélas, ces arbres ont disparu.

Les cours ont rapetissé. De nos jours, les immeubles poussent comme des champignons et les arbres sont sacrifiés. Le patrimoine réunionnais se cantonne aux letchis, aux agrumes ou encore aux avocats... » L'autre sous-catégorie est celle des espèces des introductions récentes à la Réunion. « Je puise dans ces deux catégories d'espèces fruitières avec le souhait d'en extirper les joyaux, les trésors, les espèces qui représentent le potentiel le plus intéressant sur le plan productif et gustatif et avec l'idée de faire émerger quatre, cinq voire une dizaine d'espèces qui viendront, je l'espère, s'aligner sur les étals des marchés dans les années à venir. » Notons également que l'ensemble des productions de Latitude fruitière est certifié bio. »

**2**  
**LE SALAK,**  
**FAMILLE DES**  
**ARECACEAE**  
Originaire d'Indonésie, sa chair a la consistance du jacque dur. Sa saveur est douce et légèrement acidulée avec un parfum qui rappelle celui de l'ananas.

**3**  
**LA CARAMBOLE,**  
**FAMILLE DES**  
**OXALADACEAE**  
La carambole est originaire du Sri Lanka. Ferme et croquante, sa chair a un goût frais et acidulé. Elle se consomme aussi bien crue qu'en pâtisserie.



**4  
LE CANISTEL (OU  
SAPOTE JAUNE),  
FAMILLE DES  
SAPOTACEAES**

Originaire d'Amérique centrale et d'Amérique du sud, on trouve le canistel assez communément dans l'océan Indien. A Maurice, il est présent, en saison, sur les marchés sous le nom de lucuma. Sa chair rappelle la consistance d'un jaune d'oeuf dur avec une saveur très sucrée. Pour la petite anecdote, on le mange avec de la mayonnaise en Floride.



### LE MABOLO (MOMBOLO OU MAMBOLO), FAMILLE DES EBENACEAE

Le Mabolo est originaire de la forêt tropicale des Philippines. Sa peau veloutée nous rappelle celle de la pêche. Sa chair est peu juteuse et sa saveur sucrée et parfumée. A maturité, il dégage une odeur particulière. Odeur qui lui a valu d'ailleurs l'appellation de caca de chat.



### Convaincre les agriculteurs locaux

Aujourd'hui, certains arbres plantés en 2012 commencent à donner leurs fruits. De surcroît, le développement de la pépinière permet à Samuel Constancy de proposer différentes espèces et variétés aux cultivateurs réunionnais, mais aussi aux particuliers. Son défi : convaincre les agriculteurs de se lancer dans la production. « Comme on se situe dans le domaine des espèces très peu cultivées, il y a très peu de recul. Bien que je sois le plus convaincu des plus convaincus. A mesure que mes arbres vont grandir et vont entrer en production, j'aurai plus de matières pour convaincre des professionnels de se lancer sur de nouvelles productions. »

En plus de son ombrière et de son verger collection, le cultivateur possède une autre parcelle de terre à Vincendo. Une extension du verger collection qui s'étend sur un hectare avec une représentativité de chacune des espèces. Outre sa production de plants d'arbres



fruitiers, Samuel Constancy souhaite lui-même participer à la diversification des fruits rares à La Réunion. Dans ce but, il est actuellement à la recherche de quelques hectares de terrain entre Saint-Philippe et Saint-Joseph. L'appel est lancé.

### LE SAVIEZ-VOUS

Le terme sapote vient de la langue des Aztèques. Il désignait, à l'origine, le fruit qu'ils appréciaient le plus. Cette appellation « sapote » regroupait ainsi des fruits d'appartenance botanique différente, et qui n'avaient donc rien à voir en termes d'aspect, de goût etc.



### Latitude fruitière

AU BOUT DE L'IMPASSE SURCOUF - LE BARIL  
97442 SAINT-PHILIPPE  
ACCUEIL ET VENTE SUR RENDEZ-VOUS AU  
0692 44 94 15  
WWW.LATITUDEFRUITIERE.RE



**LE CHIKOO,  
FAMILLE DES  
SAPOTACEAES**

Il s'agit du vrai sapotille. En effet, à La Réunion, le terme sapotille est utilisé pour désigner, par erreur de langage, le corossol. Fruit lontan, le chikoo aurait été introduit sur l'île en 1876 par un dénommé Monsieur Couturier. Originaire d'Amérique centrale, il est apprécié pour sa chair fondante et son goût caramel. Il est d'ailleurs décrit comme une poire au caramel. A savoir, l'Inde est le plus grand producteur de chikoo au monde.