



# ATEMOYA

*Annona cherimola*  
*x Annona squamosa* (Annonaceae)  
**Fruit frais, transformation**



## Description :

- **Caractéristiques du produit principal** : culture pérenne produisant un fruit cordiforme à conique selon les variétés, pouvant peser jusqu'à 2 kg. L'atemoya est un fruit d'excellente qualité organoleptique. La peau est plus ou moins mamelonnée, de couleur verte à jaunâtre. La pulpe, blanc-crème et molle, contient de nombreuses graines noires. Elle est fondante bien que peu juteuse. Son goût est délicat, parfumé, à la fois sucré et légèrement acidulé. Elle se consomme crue et sert à la préparation de boissons et sorbets. Le fruit est riche en calcium, vitamine C et protides.
- **Critères de qualité**: couleur vert-jaunâtre à maturité, teneur en pulpe et sucres.
- **Cultivars** : Pink's Mammoth et African Pride sont introduits depuis 1990 à la Station de Pocquereux.
- **Potentiels de production**: la bibliographie indique un potentiel de 20 à 30 kg de fruits par arbre par an. La biologie florale de cette espèce (dichogamie) peut engendrer des problèmes de pollinisation.

## Faisabilité technique en Nouvelle-Calédonie :

- **Zones de production à privilégier** : les zones à forte humidité relative, dont les sols sont drainants, profonds (alluvions) sont propices à la culture de l'atemoya. Des sols plus légers, schisteux ou sableux peuvent convenir. Les conditions hydromorphes sont proscrites car favorables au développement des pourritures racinaires.
- **Producteurs ciblés** : groupement de petits arboriculteurs.
- **Saison de production** : mars-mai.

## Principaux atouts

- Cultivars introduits à la Station de Pocquereux.
- Technique de multiplication sur porte-greffe *Annona reticulata* (cœur de bœuf) acquise.

### COMPOSITION MOYENNE

#### Pour 100 g

Calories :	94
Eau :	75 g
Protéines :	1,07 - 1,4 g
Graisses :	0,4 - 0,6 g
<b>Sucres :</b>	<b>24 g</b>
Fibres :	0,05 - 2,5 g
Sel :	4 - 5 mg
Potassium :	250 mg
Magnésium :	32 mg
Calcium :	17 mg
Vitamines C :	50 mg
Carotènes :	20 mcg



Institut Agronomique néo-Calédonien – Programme Cultures Fruitières  
 Station de Recherches Fruitières de Pocquereux, BP 32, 98880 La Foa  
 Tél : 43.73.15. – Fax : 43.73.16. – mail : [lemerre@iac.nc](mailto:lemerre@iac.nc)

## Contraintes de quarantaine :

- Mouche des fruits (*Bactrocera* sp.) et cochenille (*Icerya seychellarum*).

## Opportunités commerciales :

- **Marché local.**
- **Marché export** : fruit frais haut de gamme et produit transformé.
- **Transformation** : à évaluer.
- **Volumes** : à préciser.
- **Prix moyens** : à préciser.

## Mesures d'accompagnement :

- **Recherches** : pollinisation, itinéraire technique, traitement de désinfestation contre les mouches des fruits, transformation, conditionnement.
- **Développement** : production de plants (greffés). Parcelles de démonstration dans le cadre de la diversification de l'atelier production de fruits de l'exploitation.
- **Accès aux marchés** : packaging, marketing qualité du produit haut de gamme (frais et transformé).

## Quelques liens :

1. <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/atemoya.html>
2. <http://www.crfg.org/pubs/ff/cherimoya.html>
3. [http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/frsh\\_f/47annon.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/frsh_f/47annon.pdf)

## Inconvénients :

- Délai plantation - récolte.
- Pollinisation, utilisation de gibbérélines.
- Evaluation de l'itinéraire technico-économique.
- Choix et évaluation de l'influence du traitement de désinfestation thermique
- Manutention et transport délicats.
- Accès aux marchés export : méconnaissance du type de demande du produit frais et transformé.