

La production de l'acérولا (cerise): une source potentielle de revenus pour les agriculteurs haïtiens

L. Delva, Département des Sciences et Technologie des Aliments (STA), Faculté d'Agronomie et de Médecine Vétérinaire (FAMV) Université d'Etat d'Haïti (UEH)



Introduction

L'acérولا (*Malpighia emarginata* DC.) est connu en Haïti sous le nom de cerise, mais porte des noms différents tels que cerise de Barbade, cerise d'Haïti, cerise des Antilles, cerise de Saint Domingue, ou acérولا dans les pays francophones et dans certains pays hispanophones. Cette plante de la famille des Malpighiacées est originaire de l'Amérique Centrale et a été propagée dans les Antilles parce qu'elle s'adapte bien aux conditions climatiques de cette région. Cet arbuste, qui dépasse rarement cinq mètres de haut, produit de petits fruits de 1 à 4 cm de diamètre pesant 10 g en moyenne.

L'acérولا est surtout connue pour sa richesse presque inégalable en vitamine C. Cent grammes (100 g), soit environ 10 fruits, peuvent contenir jusqu'à 4000 mg de vitamine C (1 g = 1000 mg) (1). Les fruits sont verts au premier stade de développement, puis changent au jaune-orange au stade de maturité intermédiaire pour enfin prendre de vifs tons de rouge à maturité complète. La teneur en vitamine C diminue au fur et à mesure que les fruits avancent en maturité. Les fruits verts contiennent deux fois plus de vitamine C que les fruits mûrs (2).

Production, consommation et commercialisation

Le Brésil est le plus grand produc-

teur, le plus grand consommateur et le plus grand exportateur de ce fruit. En 1996, le Brésil produisait près de 33,000 tonnes de fruits (1). Il exportait la cerise sous différentes formes dont les plus communes sont les fruits congelés, les jus concentrés congelés, et les liqueurs. Le Japon est le plus grand importateur, suivi des Etats-Unis, de l'Allemagne, de la France et de la Hongrie. En Europe, le fruit est surtout consommé sous forme de jus alors qu'aux USA, il est majoritairement utilisé dans l'industrie pharmaceutique pour la production de vitamine C (1).

En Haïti, l'acérولا, très appréciée à cause de sa saveur particulière et son unique arôme est surtout consommée sous forme de jus, les fruits étant jugés trop acides pour être consommés frais. Selon les observations de l'auteur en 2015, un verre de jus de cerises peut être considéré comme un produit de luxe car il se vend à environ 100 gourdes (US \$2.00) dans les bars et restaurants de Port-au-Prince.

Etat actuel de la production d'acérولا en Haïti

Les données statistiques sont rares car la production d'acérolas n'est pas organisée en vergers commerciaux. Les « acéroliers » sont éparpillés dans certaines zones du pays, bien que les communes de Léogane et de Grand Goâve, puissent être considérées comme zones de production de références (3). Le coût relativement élevé des fruits et du jus sur le marché local est à mon avis dû à la faible production qui ne répond pas à la demande locale. Pourtant, la culture de l'acérولا est très peu exigeante car les arbustes s'adaptent bien aux régions sèches et aux sols alcalins. Elle pourrait devenir une activité agricole complémentaire pour les agriculteurs haïtiens aux faibles moyens financiers.

Opportunités

La culture d'acérولا s'insère bien dans le contexte agricole haïtien où les superficies sont faibles et offre d'excellentes opportunités d'investissement:

- **Fabrication de vitamine C.** Les fruits peuvent être récoltés verts pour la production de vitamine C naturelle. Un essai conduit à Porto Rico a montré qu'un verger de 200 arbustes peut produire 1633 à 2041 kilogrammes de jus, à partir desquels on peut extraire environ 54 kilogrammes de vitamine C (4).
- **Fabrication de produits cosmétiques.** Une grande gamme de produits cosmétiques à base d'acérولا est disponible sur le marché international particulièrement au Japon et aux Etats-Unis d'Amérique. C'est une industrie jusqu'à l'inexploitée que les investisseurs haïtiens pourraient explorer. Ainsi, le renforcement et l'organisation de cette production pourrait donner lieu à la création de nouvelles entreprises locales.
- **Technologie alimentaire.** L'acérولا offre d'excellentes avenues dans la technologie alimentaire et tout particulièrement la fabrication des jus (jus frais, concentrés, purée, marmelade, etc.). En plus, le jus d'acérولا peut être mélangé à d'autres jus de fruits pour développer de nombreux nectars et créer tout une gamme de nouveaux produits à haute valeur ajoutée. La purée peut être utilisée en pâtisserie et dans la fabrication de crèmes à la glace et de yaourt.

Conclusion

La culture de l'acérولا peut être une activité génératrice de revenus dans cette filière agricole et pour tous ceux qui veulent investir dans sa transformation. Le développement et le renforcement du système de

production contribuera non seulement à l'augmentation de la productivité des parcelles des producteurs mais aura aussi un effet bénéfique sur l'environnement par la contribution de cette culture dans la reforestation du pays. L'industrialisation de l'acérولا contribuerait à stimuler la production locale, catalyser le renforcement de filières existantes et développer de nouveaux créneaux. Le consommateur à son tour, en plus des fruits et du jus frais, aura droit à une gamme plus variée de produits à des prix plus raisonnables, et pourra aussi bénéficier de

la valeur nutritionnelle exceptionnelle de ce fruit. La valeur nutritionnelle de l'acérولا constituera l'objet principal de notre prochaine communication.

Références bibliographiques

1. Delva L. and Goodrich RM. 2013. Acerola (*Malpighia emarginata* DC): production, postharvest handling, nutrition, and biological activity. *Food Reviews International* 29 (2), 107-126.
2. Vendramini A.L. and Trugo, L.C. 2000. Chemical composition of acerola fruit (*Malpighia punicifolia*

L.) at three stages of maturity. *Food Chem.* 71, 195-198.

3. Delva L. and Dort J. 2008. Influence de cinq (5) types d'emballages sur la stabilité de la vitamine C et de la coloration du jus de cerise des Antilles (*Malpighia emarginata* DC) au cours du stockage réfrigéré. Recherche, Etude, Développement. FAMV-Haïti.
4. Morton J. 2013. Barbados cherry. Assessed September 25, from: http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/barbados_cherry.html