



Nom latin : *Asimina triloba*

Nom commun : Asiminier trilobé, paw paw

Famille : *Annonaceae*

Origine : Amérique du Nord

L'asiminier était le dessert préféré de Georges Washington et de Thomas Jefferson qui le cultivait dans son jardin en Virginie à Monticello.



Description

Petit arbre à port pyramidal d'une dizaine de mètres dans son aire d'origine, 5 m sous notre climat, à écorce brune, fine et lisse à l'état jeune, plus rugueuse avec l'âge. Les bourgeons sont recouverts de petits poils brun rougeâtre.

Les feuilles sont caduques et alternes, de couleur vert vif dessus et plus pâles en dessous, simples de forme acuminée, couvertes d'un duvet brun rougeâtre. Elles dégagent une odeur désagréable lorsqu'elles sont froissées et deviennent allergisantes au contact de la peau pour les personnes sensibles. Le feuillage prend de belles couleurs dorées en automne et devient brun avant la chute.

Les fleurs retombantes brunes pourprées sont solitaires ou réunies en petites grappes, elles ont une odeur désagréable. Elles apparaissent au printemps sur les rameaux de l'année précédente (avril/mai).



Le fruit charnu est une baie oviforme appelée asimine, de forme oblongue, pouvant atteindre 12 cm, de couleur verte allant sur le jaune à maturité. Sa chair est crémeuse de couleur jaune, comestible rappelant le goût de banane et de mangue. Le fruit est fragile et ne supporte pas le transport. La consommation de ce fruit doit être rapide, et on peut le conserver au réfrigérateur quelques jours. La récolte a lieu quand le fruit se ramollit et se détache facilement en fin d'été.



Culture

L'asiminier est semi-rustique. Les parties aériennes sont atteintes parfois à partir de 0°, la plante meurt à partir de -25°, il est rustique sous notre climat jusqu'à -15°, il supporte très bien les températures dépassant les 35°. Une exposition de plein soleil ou mi-ombre lui convient.

Il préfère une bonne terre de jardin, un sol profond, riche, frais (tolère un sol humide), drainé (pH neutre à légèrement acide).

Multiplication

Par semis de graines fraîches (pouvoir germinatif de quelques semaines, il vaut donc mieux, semer directement en place (ou à défaut en pot et repoter dans des contenants de plus en plus grands chaque année). Il se multiplie également par prélèvement de drageons au printemps et par bouturage de racines.

Utilisation

Les fruits sont comestibles, riches en vitamines A et C ainsi qu'en oligo-éléments. Ils sont consommés quand ils sont jaunâtres, soit frais (les consommer épluchés et enlever les graines), soit transformés en crèmes glacées, sorbets, yaourts ou pâtisseries. Attention, ils peuvent déclencher une dermatite chez certaines personnes et parfois une gastro-entérite grave lorsqu'ils sont ingérés.

Pour l'ornement, à planter en isolé ou massif ; il est apprécié pour son feuillage jaune doré en automne, petit arbre original pour le verger ou la haie fruitière.